

Septembre 2014

25MAD / 5€ / 6\$

N° 53

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 2003 Casablanca

SPÉCIAL CFIA 2014

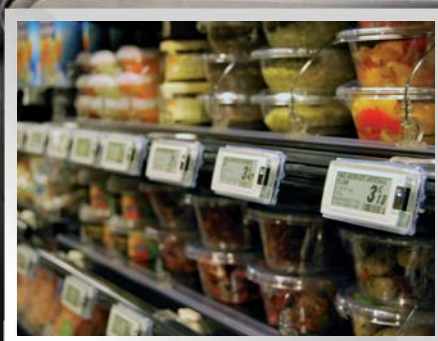
INNOVATIONS AGROALIMENTAIRES FOCUS SUR QUELQUES EXPOSANTS EMBALLAGES ET ÉTIQUETTES



LE CAHIER HORECA



Emballages
Le design de l'UQAM



Étiquettes
Révolution sur le marché alimentaire



Agrotourisme
Un secteur en plein essor

ARÔMES & CO

Créateur Fabricant d'Arômes

L'art des Arômes



Simply Natural...Simply Good...!

Commercial : 43, Bd Ghandi - Résidence Alami - Casablanca - Tél / Fax : 05 22 94 46 17 - Gsm : 06 61 18 90 31
Email : contact@aromes-co.com - Siteweb : www.aromes-co.com

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Yves Hazette
Directeur Commercial
E-mail : yves.resagro@gmail.com
Tél. : (+212) 672 70 42 08

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

Service commercial
contact@resagro.com
Tél. : (+212) 522 24 95 97

Dominique Pereda
Correspondante francophone
E-mail : dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

Fanny Poun
Correspondante anglophone
E-mail : fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
E-mail : laetitia@resagro.com

Imprimeur
Imprimeur Idéale, Casablanca
Tél. : (+212) 522 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
E-mail : contact@groupecompad.com
Tél. : (+212) 522 24 95 97
Fax : (+212) 522 24 02 69
E-mail : contact@groupecompad.com
Site Internet : www.groupecompad.com

RC :185273 - IF: 1109149
ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009
Dépôt légal : 0008/2009
Tous droits réservés.
Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.
Tirage : 10 000 exemplaires (hors tirage spécial)

Edito



Le mois de septembre annonce la reprise. Après le mois de Ramadan peu propice aux affaires et les vacances d'août où toute activité a disparue, chacun a repris son travail. Les différents secteurs économiques qui nous intéressent et que Resagro vous propose de suivre mensuellement, se portent bien dans une conjoncture internationale plutôt défavorable. Côté agriculture, on note une campagne agricole encourageante avec une bonne production de céréales, la hausse de la production de légumineuses, une progression de la production sucrière, et un volume record des agrumes à l'exportation, tout comme l'olivier qui se porte à merveilles... Et j'en passe.

Côté agroalimentaire, le salon CFIA s'ouvre sous de bons augures avec plus de 3.500 visiteurs attendus et près de 200 exposants. Le CFIA est un lieu idéal pour générer du business avec un visitorat de qualité, issu des différentes fonctions de l'usine (production, maintenance, qualité, R&D, logistique,...). Nous enchaînerons en novembre avec Marocofood, salon qui rassemble l'offre agroalimentaire nationale et internationale et la met en relation avec le monde de la distribution.

Côté touristique enfin, l'Observatoire du Tourisme a publié les statistiques des 7 premiers mois de l'année. Les principaux indicateurs sont en hausses (volume des arrivées aux postes frontières, nuitées, taux d'occupation, recettes générées,...). Le Maroc espère accueillir 10,7 millions de touristes cette année, avec des recettes supérieures à 60 milliards de dirhams. Si ces chiffres sont atteints, le Royaume décrochera la 1ère place au niveau africain, devant l'Egypte et l'Afrique du Sud. D'autres bonnes nouvelles sont à signaler. Fès et Rabat ont été choisies devant Washington et Riga pour accueillir le WTCF Summit en 2015. Cette même année, la coupe d'Afrique des Nations de Football devrait attirer un grand nombre de visiteurs!

En attendant, nous vous proposons de découvrir nos dossiers et reportages de ce numéro 53! Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

RESAGRO Septembre 2014
Le mensuel des décideurs

Périscopes

Agroalimentaire

Nouveaux produits
Jax s'installe au Maroc
Spécial CFIA
Quelques innovations agroalimentaires
L'agrotourisme en plein essor

Salons

Solutions

Plantes aromatiques et médicinales
Étiquettes alimentaires : les révolutions
Centre de design de l'UQAM

06

14

16

18

24

28

32

36

41

44



LES RECETTES SELON BARILLA
LES NEWS
LA BISTRONOMIE
LES 50 MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE
LE MEDINA ESSAOUIRA THALASSA SEA & SPA
L.A. FUEL ENERGY

50

52

58

60

62

66





MAROCOFOOD

Salon International du Commerce
et de la Distribution Alimentaire

Adil KARIM

adil.karim@reedexpo.fr

Directeur Business Unit

Tél : +212 5 22 27 43 35

GSM : +212 661 39 71 57

Sanaa IGUERWANE

sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Directrice de Projets

Tél : +212 5 22 46 54 51

GSM : +212 661 42 65 93

Réda CHEIKH

reda.cheikh@reedexpo.fr

Responsable commercial

Tél : +212 5 22 46 54 65

GSM : +212 661 42 93 12

Mostafa BEN CHARFA

mostafa.bencharfa@reedexpo.fr

Responsable commercial

Tél : +212 5 22 46 54 54

GSM : +212 661 42 93 64

Fax : +212 5 22 27 43 39

DU 12 AU 15
NOVEMBRE
2014

Office des Changes - Route d'El Jadida

COMMERCIALISEZ ET DISTRIBUEZ AUTREMENT ...



Reed Exhibitions Morocco

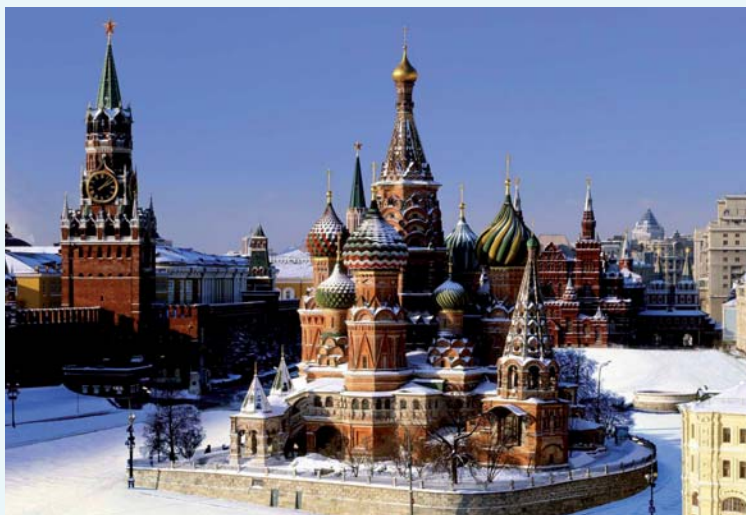
PROMOTION DU PRODUIT
ALIMENTAIRE

ÉQUIPEMENT DU COMMERCE
DE PROXIMITÉ

DISTRIBUTION
ET LOGISTIQUE ALIMENTAIRE

EXPORT

A QUI PROFITE L'EMBARGO RUSSE?



Boycotts, embargos, sanctions... Europe, États-Unis et Russie se livrent bataille sur le terrain économique afin de faire valoir leurs vues sur le conflit ukrainien. L'embargo russe sur la majorité des produits alimentaires occidentaux est vu par la presse locale comme une chance de redynamiser le secteur agricole, mais ce sont certainement les pays asiatiques et sud-américains, Brésil en tête, qui pourraient en profiter le plus.

Mais Moscou pourrait se tourner également vers des producteurs plus proches pour se fournir en denrées alimentaires. Le Maroc tenterait de jouer sa carte dans ce contexte qui pourrait bien bénéficier aux exportateurs locaux de fruits et légumes. Hassan Sentissi El Idrissi, président de l'Association marocaine des exportateurs (ASMEX) et président du Conseil d'affaires russo-marocain, y croit en tout cas dur comme fer. «La Russie possède un important marché de consommateurs, indique-t-il à l'agence de presse Xinhua, citée par Afriscoop. Une opportunité à saisir par les exportateurs marocains, sachant que ce pays est un grand importateur mondial en centaines de milliards de dollars.» L'ASMEX aurait ainsi fait savoir qu'elle préparait une stratégie commerciale qui sera prête à la fin du mois d'août pour saisir «cette opportunité historique» pour le Maroc.

Tiré de l'article de Thomas Mignon publié sur rtbf.be/info

AGROALIMENTAIRE

LA VACHE QUI RIT AUX E.U.



Alors qu'au Maroc on se contente de 4 variétés de vache qui rit, les américains disposent de nombreuses références pour le moins étonnantes ! La grande différence est que le groupe Bel y a fait le pari de l'allégé et s'adresse à la femme active de trente-cinq ans. L'aspect miniature, facile à transporter, ainsi que les versions allégées ou aromatisées ont séduit les femmes soucieuses de leur ligne. Autre particularité du marché US, la taille des portions proposées est plus grosse que chez nous. Elle est de 17 g au Maroc contre 21 g aux États-Unis. Deux gammes y sont proposées.

La première, appelée « Wedges », propose huit saveurs dont sept light (35 kcal par portion) : Crème classique - Ail et fines herbes - Oignons - Au bleu - Mozzarella, tomates séchées et basilic - Queso fresco (fromage frais mexicain) et piment - Cheddar - Crème classique (non light, 50 kcal par portion)

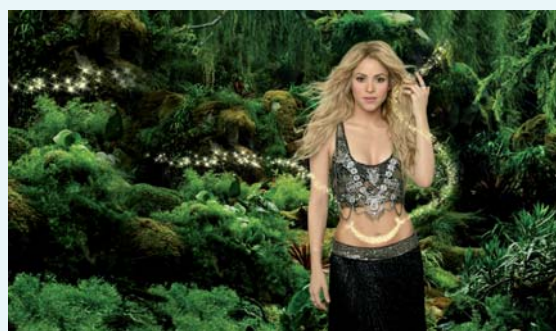
La seconde est baptisée « Smooth Sensations », synonyme de saveurs originales et crémeuses. Destinée à une consommation lors du petit déjeuner, elle est composée de 5 variétés light (45 kcal par portion) : Crème classique - Fraise - Cannelle - Légumes du jardin - Ciboulette et oignons.

groupe-bel.com

GRANDE CONSOMMATION

LES EGÉRIES A L'HONNEUR

Quelle marque s'est offert l'égérie la plus populaire cette année ? De Beyoncé, en passant par Lionel Messi ou Bob Sinclar, les industriels s'arrachent les plus connus d'entre eux. Et leurs popularités sur les réseaux sociaux prend désormais toute son importance. En 2014, c'est Activia (Danone) qui arrive en tête de classement avec son égérie Shakira. La star comptabilise à elle-seule plus de 124 millions de fans. Une jolie visibilité pour la marque ! Les Français n'arrivent qu'en quinzième position avec le joueur de foot Karim Benzema, représentant de la marque de gâteaux Pitch. Il est suivi par plus de 13 500 000 fans sur les réseaux sociaux. Pour le Maroc, ce n'est pas encore vraiment dans l'air du temps.



metarom GROUP

PARTENAIRE DU GOÛT

Ingrédient à part entière dans les produits alimentaires sucrés et salés, l'arôme est un vecteur de plaisir. Il participe à la signature gustative du produit fini en prenant en compte les préférences des consommateurs et en répondant aux contraintes des procédés de fabrication industriels.

Implantée à Benslimane, notre équipe locale, METAROM UMA, est disponible pour répondre en direct aux besoins spécifiques du marché marocain. Elle s'appuie sur le savoir-faire de l'entreprise familiale française METAROM Group pour fournir des produits de qualité adaptés aux préférences locales.

METAROM Group développe et fabrique des solutions aromatiques pour l'industrie alimentaire depuis plus de 60 ans. Une équipe d'aromaticiens créatifs développe de multiples saveurs : notes fruitées, notes chaudes et gourmandes, notes épicées, cuisinées ou encore laitières... toute une palette de goûts, des plus traditionnels aux plus surprenants ! Elle offre



des arômes sucrés et salés pour toutes sortes d'applications comme la biscuiterie, la boulangerie, les produits laitiers, les glaces, les boissons ou encore les conserves et les snacks. Elle propose aussi bien des solutions naturelles que synthétiques sous forme liquide, poudre ou émulsion et peut intégrer certains aspects techniques comme des colorants et des stabilisants.

Sur le terrain, l'équipe METAROM UMA accompagne les industriels marocains tout au long de leur processus de développement afin de leur garantir un produit qui correspondra précisément à leurs demandes (Pour tout renseignement, service commercial : 06 61 24 53 89).

metarom GROUP

ARÔMES & CARAMELS



CRÉATEUR DE SOLUTIONS AROMATIQUES

Arômes sucrés et salés, solutions fonctionnelles.



CRÉATEUR DE CARAMELS

Caramels aromatiques, fourrages, nappages et colorants.

RCS 397 546 840 000 29 - POINT VIRGULE - 03 44 23 48 48

METAROM UMA

Zone Industrielle Bloc 1 n°6 - Benslimane, Marocco
Tél. : +212 546 15 32 65 - Fax : +212 523 29 80 28
Mail : contact@metarom.ma - www.metarom.com

DERNIERE MINUTE... DERNIERE MINUTE... DERNIERE MINUTE

Les rencontres franco-marocaines des céréales 2014, organisées par France Export Céréales, auront lieu le mardi 30 septembre à l'hôtel Royal Mansour de Casablanca. Nous y reviendrons dans notre prochaine édition.

INGREDIENTS

COMANER ACÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT



COMANER, leader dans la fourniture d'ingrédients agroalimentaires, accélère son développement, au service de l'industrie

marocaine

1 - Signature d'un partenariat avec le leader mondial du cacao, ADM (Archer Daniel Midland), cet accord porte sur une représentation et une distribution exclusive au Maroc et en Afrique de l'Ouest francophone. Les produits concernés sont la poudre de cacao, la masse et le beurre de cacao.

COMANER, grâce à ce nouveau partenariat étend ainsi sa large gamme de produits et services offerts à sa clientèle industrielle.

2 - Toujours dans le souci d'étendre sa gamme :

Développement de l'unité de production et lancement de la gamme des sucres invertis et fondants : Gluco 55, ingrédient utilisé dans la confiserie, chocolaterie, la crème glacée, la biscuiterie.....

3 - Partenariat avec la CFCIM (Chambre Française du Commerce et de l'Industrie au Maroc), pour le Sponsoring Officiel du CFIA Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire.

comaner.com

ONSSA

CAMPAGNE DE VACCINATION



La campagne de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse, lancée par l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) le 18 août 2014, a touché

400.000 têtes, soit un taux de 40% de l'objectif escompté (environ 1.000.000 de bovins); Ce taux dépasse les 85% dans les provinces frontalières (Oujda, Berkane, Jerrada, Figuig et Errachidia). Lancée dans toutes les régions frontalières de l'Est du pays et celles qui leurs sont limitrophes, cette campagne de vaccination, se déroule dans de bonnes conditions grâce à la mobilisation effective des différents intervenants (autorités locales, représentants des éleveurs, vétérinaires sanitaires mandatés, services vétérinaires de l'ONSSA). Ladite opération de vaccination, qui s'inscrit dans le cadre des mesures préventives prises par l'ONSSA pour contrecarrer l'introduction de la fièvre aphteuse dans notre pays, prendra fin dans sa première phase vers le 05 septembre prochain et sera généralisée aux autres régions du royaume courant de la 2eme quinzaine de septembre 2014. A ce jour, l'ONSSA tient à signaler que l'état sanitaire du cheptel national est bon.

onssa.gov.ma

INVESTISSEMENT

UNITE DE FROID AGROALIMENTAIRE



TMSA, l'Agence Spéciale Tanger Méditerranée qui gère notamment le développement de la zone portuaire a en effet indiqué fin juillet la réalisation prochaine sur le site d'un investissement dans une vaste unité de froid agro-alimentaire. Dénommé Atlas Cold Port (ou Frio Puerto Tanger SA), le projet est porté par des investisseurs espagnols (Frio Puerto), marocains (Yacout investissement) et américains (Lixia Capsia).

Dans la configuration prévue, il consistera en la construction d'une vaste chambre froide de 6 600m2 sur Medhub vouée aux fruits et légumes et produits de la mer.

Le coût de l'investissement devrait totaliser à terme 10 millions de dollars sur cette zone où sont déjà implanté une cinquantaine de logisticiens (Geodis...), entreprises (Makita..) ou sociétés de services.

tmsa.ma



SAMAG PHE Inox



SAMAG P Inox PO



SAMAG P Inox



SAMAG TM Inox



SAMAG EGO Inox



SAMAG ELFO Inox

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF

STILL

MAROC-UE

UNE PISTE DE COMPROMIS POUR LES FRUITS ET LÉGUMES



Selon un communiqué de la Commission européenne, l'Union européenne (UE) et le Maroc ont trouvé une solution de compromis qui répond

aux préoccupations des exportateurs marocains des fruits et légumes qui avaient émis des inquiétudes suite à la modification du régime des prix d'accès aux marchés européens.

Le communiqué précise qu'à partir du premier octobre prochain, le nouveau système sera équitable et transparent, car il tiendra compte, pour la détermination de la valeur forfaitaire à l'importation de tomates (SIV), de la valeur moyenne pondérée de toutes les variétés de tomates et pas seulement celle des tomates rondes. Pour parvenir à ce résultat, la Commission européenne a tenu des consultations spéciales auprès d'Etats membres les plus concernés par ces importations, ainsi qu'avec les autorités marocaines et les représentants des producteurs de l'UE.

COMMUNICATION

MEDASYS AIDE LES TPE

Medasys, opérateur économique de référence spécialisé dans les technologies de l'information et de communication, a été retenu en tant que



Prestataire-Distributeur par l'ANPME (Agence Nationale pour la Promotion de la Petite et Moyenne Entreprise), afin de commercialiser les offres relatives aux programmes RAWAJ-TI et INFITAH.

Afin de concrétiser ses objectifs, Medasys s'est associé à des partenaires stratégiques : Attijariwafa bank, Intel et HP dont les politiques convergent vers le soutien et l'accompagnement des Très Petites Entreprises afin de développer leur productivité et améliorer leur compétitivité à travers l'accès aux technologies de l'information.

Les offres RAWAJ-TI et INFITAH sont commercialisées par Medasys sur l'ensemble du territoire marocain et offrent des avantages considérables aux Très Petites Entreprises et commerces de proximité, grâce à des subventions de l'ANPME pouvant aller jusqu'à 75%.

Renseignements auprès de l'Attijari Wafa Bank

SALON

LE MAROC AU SFFS



Le ministre chargé du Commerce extérieur, Mohamed Abbou, a inauguré dimanche, le pavillon marocain au "Summer Fancy Food Show", le plus grand salon international des professionnels de l'agroalimentaire et des produits du terroir d'Amérique du Nord, organisé du 29 juin au 1er juillet à New York.

Cette présence en force "s'inscrit dans le cadre de la consolidation des actions promotionnelles des entreprises nationales sur le marché américain", a poursuivi le ministre dans une déclaration à la MAP, précisant que l'objectif étant de "communiquer sur le potentiel productif et exportable" du Maroc.

FROMAGES

FX PICHET FINALISTE



La Fromagerie canadienne FX Pichet de Sainte-Anne-de-la-Pérade figure parmi les finalistes des prix Sélection Caseus décernés à «la crème des fromages du Québec».

Trois de ses fromages sont en lice pour l'obtention d'un prix, soit le Baluchon (lait de vache, croûte lavée, mixte ou naturelle, pâte demi-ferme), le Champlain (lait de vache, croûte lavée, mixte ou naturelle, pâte molle) et le Ste-Anne (lait de vache, croûte lavée, mixte ou naturelle, pâte molle).

Au total, 59 fromages sont finalistes. Ils ont été choisis par un jury formé de plusieurs spécialistes dont deux sommités internationales du milieu fromager. Les lauréats de Sélection Caseus seront honorés le 16 septembre prochain, à Québec, au Musée national des beaux-arts.

www.fromageriefxpichet.com

ELECREM, le premier constructeur français spécialiste de la mini laiterie modulaire.

Depuis plus de 60 ans, Elecrem est le premier constructeur français spécialisé dans le matériel, les machines et accessoires pour la transformation et la valorisation du lait et fournit des équipements de traitement du lait pour les fermiers et les

Elecrem expose au salon CFIA Maroc au Hall 1 - Stand 10-04 sur le carré d'exposant organisé par le GEPPA (Groupement des Equipementiers du Process et du Packaging).

coopératives : Écrémeuses, Barattes, Pasteurisateurs, Yaourtières, Cuves de pasteurisation, etc.... Nous fournissons également les équipements destinés aux ateliers pilotes et aux centres de formation. **Nos laiteries complètes, modulables et évolutives peuvent traiter de 250 à 1.500 litres par heure.** La prestation inclut l'ensemble des matériels ainsi que la supervision de l'installation, du montage et de la formation. Notre équipe de production assure la fabrication, la maintenance et la réparation de l'ensemble de notre

matériel en vous proposant un service après vente pour vous conseiller et vous dépanner dans les meilleurs délais.

Notre équipe commerciale est à votre service pour vous apporter des conseils pratiques et répondre à toutes vos demandes (conseil, devis, pièces détachées, fournitures, livraison ...). A l'international, Elecrem vend ses équipements et ses pièces détachées dans 70 Pays à travers le Monde chaque année.

www.elecrem.com - e-mail: contact@elecrem.com



elecrem

TRAITEMENT DU LAIT • MILK TREATMENT • TRATAMIENTO DE LA LECHE

[hall 1 / stand 10-04](#)



Fermiers et coopératives
Farmers and co-operatives
Granjeros y cooperativas

Ecrémeuses
Barattes
Pasteurisateurs et Yaourtières

Cream-separators
Butter churns
Pasteurizers and Yogurt makers

Desnatadoras
Mantequeras
Pasteurizadores y Yogurteras



Le Gin Mare, une boisson sensuelle et méditerranéenne

Comment la détente prend des accents méditerranéens.



L'un des alcools les plus populaires du moment est le gin, tandis qu'il y a beaucoup de bons gins, relativement peu ont du succès au delà des saveurs classique. Vous pouvez imaginer l'intrigue donc quand nous avons entendu parler d'un gin au style méditerranéen qui a retenu l'attention de part sa composition originale et intéressante.

Aujourd'hui le gin s'est popularisé et on le retrouve principalement dans la composition de nombreux cocktails, le plus connu, le Gin Tonic.

Gin Mare, ouvre ses portes à une nouvelle variété de gin avec un concept qui unit les différentes cultures méditerranéenne à travers leurs étoiles botanique : l'olive Arbequina, le basilic d'Italie, le thym de Grèce, le romarin de Turquie et le citron d'Espagne.

Boisson sensuelle, ce gin a été distillé pour la première fois au 19ème siècle dans un petit village espagnol. Produit dans un village de pêcheurs de la Costa Dorada en Espagne, Gin Mare a contrario du traditionnel gin à l'orange et au citron amer ou à la coriandre et la cardamome est composé de 4 ingrédients peu communs. Consommé idéalement à la fin d'une chaude journée d'été, il vous transportera alors à vos souvenirs de vacances et vous comprendrez rapidement que l'on peut traduire «Costa Dorada» par côte dorée. Le caractère frais du basilic se combine de façon spectaculaire avec la fraîcheur du Gin Mare, une fusion délicieuse de la terre et de la mer qui récompense le palais par un moment de pur plaisir.

La brise méditerranéenne vous offre son interprétation du cocktail mythique pour les plus fin gourmets, le Gin Tonic :

- 50 ml de Gin Mare
- 200 ml de Tonic
- Feuilles de basilic fraîches
- Refroidir le verre et verser le Gin Mare avec le basilic frais.
- Verser le tonic en utilisant une cuillère et garnir de feuilles de basilic.



Distributeur exclusif : Foods & Goods

BALANCE COMMERCIALE

4,5 MILLIARDS DE DIRHAMS EN 7 ans...



La balance commerciale des produits agroalimentaires frais, hors céréales, a dégagé un excédent moyen de 4,5 milliards de dirhams (MMDH) durant la période 2007-2013,

en passant de 3,7 milliards en 2007 à 7,1 milliards en 2013, selon la Direction des études et des prévisions financières (DEPF). Le déficit commercial des produits frais s'est rétracté en 2013 de près de 8,4 MMDH par rapport à 2012, pour se situer à 5,6 MMDH contre 14 MMDH en 2012, explique la DEPF qui vient de publier une étude sur «les performances et compétitivité des exportations des filières phares du secteur agroalimentaire marocain». Cette situation s'explique, principalement, par la production record des céréales qui a atteint 97 millions de quintaux durant la campagne 2012/2013 permettant une réduction des importations de blé (-33% en volume comparativement à 2012).

infomediaire.ma

INNOVATION

DES LUNETTES CONNECTEES

Les lunettes connectées arrivent dans les fermes. Senoe, filiale du groupe Arsoé de Bretagne,



spécialisé dans le traitement des données des agriculteurs a mis au point une application prototype de comptage de ravageurs sur une parcelle d'artichaut pour démontrer le potentiel de ce nouvel outil. « Les lunettes » intelligentes sont dotées de toutes les fonctionnalités d'un smartphone: commande vocale, système d'exploitation, accès au wifi et bluetooth, GPS, photo et vidéo. La différence, c'est qu'elles permettent de travailler avec des mains humides, sales ou affectées à d'autres tâches, explique Michel Buchet, responsable développement commercial de Senoe, dans Réussir Lait.

BOCCARD FOOD PHARMA

se développe au Maroc et en Afrique Subsaharienne

Fort d'une expérience significative en gestion de projets internationaux, Boccard se positionne aujourd'hui comme le leader français dans son domaine d'activité d'ensemblier industriel. Implanté depuis plusieurs années en Afrique et dans le Maghreb, les choix d'implantations faits par Boccard sont le résultat d'une stratégie globale de développement sur ce continent africain à fort potentiel dans le secteur Alimentation et Boissons. Boccard possède plusieurs business units en Tunisie, en Côte d'Ivoire, au Gabon et en Angola (250 personnes en tout) et consolide l'exécution de ses projets en créant de solides partenariats locaux. Forte de son expertise et grâce à ce support local très réactif, la Division Boccard Food Pharma accompagne de grands industriels des produits laitiers frais au Maroc depuis 3 ans.

Boccard travaille depuis 2011 au Maroc et a déjà réalisé une extension de capacité à El Jadida pour le Groupe Danone incluant la rénovation des installations existantes et l'amélioration du process.

A Taroudant, Boccard a conçu et mis en place l'automatisation d'un atelier de stockage de lait pasteurisé et de maturation de yaourt jusqu'à l'alimentation de sept conditionneuses. Boccard vient de remporter une nouvelle commande pour la réalisation d'un atelier de traitement de crème alimentant une beurrerie avec sa station NEP (Nettoyage En Place) à Fkih Ben Salah. Ce nouveau projet 2014, en cours d'étude, est un véritable renouvellement de la confiance portée par notre client au savoir-faire et à l'expertise Boccard.

Boccard va concevoir et construire

une ligne de crème avec réception et pasteurisation implémentée d'un système de dégazage Boccard. Ce projet inclut également toute la partie beurrerie avec refroidisseur, cuve babeurre et ligne de réinjection. La valeur ajoutée de Boccard sur ce projet est aussi liée à l'installation d'une station NEP intégrée à la beurrerie : 4 cuves et 3 lignes extensibles à 6 lignes. Boccard a pu mener à bien ces projets grâce à son alliance avec un partenaire local solide et fiable : CERIAB, avec qui Boccard est exposant au salon Cfia Maroc. Ce partenariat industriel permet à Boccard de pouvoir proposer à son client une exécution des projets plus réactive, des interventions sur place, un service après-vente et un suivi performant.

boccard.com
ceriab.com

**BOCCARD, ENSEMBLIER INDUSTRIEL**
VOUS INVITE AU SALON

**MAROC 2014**
16-17-18 SEPTEMBRE
CENTRE INTERNATIONAL DES CONFERENCES ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA

www.cfia-maroc.com





TROPHÉES Cfia de L'INNOVATION 2013

ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS

Rejoignez-nous
Hall 2 - stand 11.1

... et prenez goût
à nos solutions globales
clés en main

www.boccard.com

**boccard**
Alliance for success

Bahlsen, tradition, qualité et innovation

Depuis plus de 125 ans, les générations de la famille Bahlsen, ont construit une marque de biscuit de renommée internationale et appréciée par des générations d'amateurs de biscuits. L'origine de cette marque se situe dans l'esprit de son fondateur Hermann Bahlsen qui a lancé son entreprise en 1889 à Hanovre.

Connu comme le plus grand producteur de biscuit à gestion familiale, l'entreprise Bahlsen a su maintenir sa qualité traditionnelle et ses améliorations innovantes. De ces innovations, la plus connue est celle de Leibniz Keks en 1891, qui près de 20 ans après son lancement avait vendu plus de 12 millions de paquets et le mot « keks » était devenu le mot officiel en allemand pour dire biscuit.

Depuis des années, Bahlsen et ses sous marques, Leibniz, Pick Up, Hit... combinent la gourmandise, le goût incomparable et la qualité constante dans un seul et même succès.

Foods & Goods met à disposition sur le marché marocain, pour tous les amateurs de sucré et de biscuit, les produits de la marque Bahlsen.

Avec la gamme de biscuit au beurre Leibniz et ses paquets mini Leibniz, les classiques sont de la partie accompagnés des Leibniz Zoo pour les plus petits. Pick Up ! (choco, lait et caramel) et Hit (choco et vanille) pour les petites faims sauront ravir les plus difficiles et enfin pour les plus gourmands les gammes Bahlsen Choco et Choco Friends combleront leurs attentes.



Join the Global Food Marketplace
• 400,000 produits • 6,000 fournisseurs • 100 pays exposants
Commandez votre badge sur www.sialparis.fr

19-23 OCTOBRE 2014
PARIS NORD VILLEPINTE, FRANCE



Images by  www.sialfood.com * « I love SIAL »

un événement
comexposium
The place to be

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

Promosalons Maroc
Tél : +212 (0)522 95 25 60/61
Fax : +212 (0)522 94 11 30
Email : c.bennis@promosalons.ma

Célébrez
50 ans
d'innovation

By
SIAL
GROUP
www.sial-group.com

LA BALEINE EDITION LIMITÉE

La Baleine célèbre ses 80 ans. Après, les décors vintage adoptés sur les étuis carton de 500 g de gros sel et sel fin, la marque propose une élégante boîte métal contenant 1 kg de gros sel, habillée de rayures blanches et bleu marine.



LACTEL BIO CITRON

Lactel, acteur incontournable et marque numéro 1 du lait biologique en France élargit sa gamme de yaourts biologiques avec l'arrivée d'une nouvelle référence au citron ! Sélectionnée auprès de producteurs régionaux certifiés Bio, le lait entier des yaourts Lactel est transformé à la laiterie de Laval en France). Au

menu, un nouveau yaourt au citron uniquement dédié à la Restauration Hors Foyer. Il fait

son entrée au sein de la gamme comprenant cinq autres variétés de yaourts Bio au lait entier : Nature, Nature sucré, Vanille, Fruits (Fraise et Pêche).

Le nouveau packaging plus coloré permet au consommateur de distinguer les parfums au premier coup d'œil. Par souci écologique et pour faciliter la mise en œuvre dans les collectivités, LACTEL a choisi des pots sans sur-emballage.



Prenez de l'avance: passez aux colorants naturels

Dans un marché tourné vers le naturel et la santé, faites confiance au leader mondial des colorants naturels, pour vous aider à développer des produits sains, naturels et attrayants.



Bureau de liaison
Merouane BERAMA
Tel: +213 21 30 78 64
dzmb@chr-hansen.com

Distributeur local
MARJAC s.a.r.l - MAROC
Tel: +212 522 27 63 24
marjac@menara.ma

WWW.CHR-HANSEN.COM

CHR HANSEN

Improving food & health

JAX S'INSTALLE AU MAROC à travers son représentant exclusif LUBRINA MAROC

Aujourd'hui plus que jamais, le marché de l'industrie agro-alimentaire offre des opportunités qui ne peuvent être saisies que par les entreprises qui se dotent des meilleurs partenaires leur permettant d'avoir une longueur d'avance sur leurs concurrents.

Conscient de l'enjeu représenté par l'industrie agro-alimentaire tant en termes de contraintes techniques qu'hygiéniques, JAX, leader aux USA des lubrifiants hautes performances pour industries agro-alimentaires, a su développer une offre spécifique à ce secteur et des réponses au cas par cas. Avec plus de 200 références certifiées NSF H1 pour un contact fortuit avec les denrées alimentaires, les lubrifiants JAX offrent des solutions multiples pour une utilisation du plus général au plus spécifique. Interview d'un responsable de la société.

A QUOI SERVENT LES LUBRIFIANTS ALIMENTAIRES?

Imaginez les machines industrielles sans huile ni graisse. Elles tomberaient immédiatement en panne. En effet, la fonction principale d'une huile ou d'une graisse est de lubrifier les pièces d'une machine afin d'en réduire l'usure causée par le frottement. Le lubrifiant est indispensable au transfert de chaleur et à la protection des équipements. Mais son contact accidentel avec un aliment est parfois techniquement inévitable. C'est pourquoi il faut utiliser des lubrifiants dits alimentaires, c'est-à-



dire agréés pour un contact accidentel avec les denrées alimentaires et ce afin d'assurer la sécurité alimentaire du consommateur. Aujourd'hui la tendance internationale est de généraliser les lubrifiants alimentaires à toute l'usine, ça permet de réduire les risques d'erreur et de rationaliser l'entreposage des lubrifiants.

QUELS SONT LES PRINCIPAUX ATOUTS DE VOTRE SOCIÉTÉ?

- Une gamme complète homologuée selon NSF H1 pour un contact fortuit avec les denrées alimentaires avec plus de 200 références.
- Une technologie unique, le MICRONOX®, homologuée FDA/NSF qui élimine les microbes (Listeria, E-Coli, Salmonelle, etc.)
- Grâce à une expertise étendue dans le domaine des additifs les lubrifiants JAX montrent d'excellentes performances de lubrification comparables sinon meilleures que les lubrifiants « non-alimentaires »
- Des lignes de production dédiées à 100% pour la production de lubrifiants NSF H1. Cela évite le risque de contamination avec d'autres lubrifiants



(non H1).

- De nombreuses références internationales (Coca-Cola, Del Monte, Frito Lay, Gatorade, Kellogg's, Lipton, M&M, Mars, Nestlé, Pepsi Cola, Perrier, etc.)
 - De solides contacts avec les constructeurs de machines de l'industrie agroalimentaire, ce qui permet de comprendre les exigences techniques de ces diverses machines.
 - Certificats NSF H1 et certificats Halal. La lubrification des équipements dans une usine agroalimentaire fait partie des préoccupations quotidiennes. Mais aborder sereinement la question relève du casse-tête:
 - Protéger le consommateur en réduisant le risque de contamination des produits y compris par les lubrifiants qui ne sont pas destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires mais qui accidentellement peuvent contaminer les denrées alimentaires.
 - Rechercher des lubrifiants hautes performances à même de réduire les frais de maintenance et les intervalles de lubrification.
- Curieusement en dépit des risques encourus, de nombreux lubrifiants utilisés dans l'industrie agro-



LA GRAISSE HALO-GUARD H1 HALAL

La force de la gamme Halo-guard de JAX réside dans la recherche continue de l'amélioration des propriétés de la graisse par l'ajout d'additifs pointus sans jamais sacrifier la performance supérieure pour diminuer le prix.

JAX HALO-GUARD FG est une graisse qui a une excellente résistance à l'eau et aux hautes températures. Cette technologie combinée avec une forte viscosité, une base fluide alimentaire semi-synthétique fait de ce produit la meilleure graisse alimentaire de qualité supérieure hautes performances multi-usages pour une utilisation dans toute l'usine. Le fait qu'elle contient du Miconox offre un gage de sécurité supplémentaire.

alimentaire ne répondent pas à cette exigence de sécurité de «lubrifiant alimentaire agréé pour un contact fortuit avec le process alimentaire».

LUBRINA MAROC en introduisant les lubrifiants JAX au Maroc résout cette équation en proposant des lubrifiants certifiés H1, agréés pour un contact fortuit avec les denrées alimentaires mais qui en même temps offrent des performances égales sinon meilleures que les lubrifiants industriels non alimentaires qui prolongent la durée de vie des équipements, réduit les temps d'arrêt des machines et donc améliore la rentabilité de l'usine tout en protégeant le consommateur en représentant un gage de sécurité alimentaire.

VOTRE GAMME DE LUBRIFIANTS EST HOMOLOGUÉE NSF H1, POUVEZ-VOUS NOUS DIRE EN QUOI CELA CONSISTE?

Les lubrifiants homologués NSF H1 sont considérés dans la pratique comme des " additifs alimentaires indirects " potentiels, susceptibles d'entrer accidentellement en contact avec les aliments suite à des fuites, des débordements ou des anomalies au niveau des équipements servant à la production.

La NSF a dressé une liste de lubrifiants enregistrés H1 établie à partir de la vérification des données fournies par le fabricant et de la conformité du lubrifiant candidat par rapport aux exigences actuelles de la FDA (Food



and Drug Administration) et passées de l'USDA (United States Department of Agriculture). Cette liste est consultable à la rubrique « White Book », à partir du site Internet de la NSF.

VOUS PROPOSEZ UNE TECHNOLOGIE UNIQUE, LE MICRONOX®, HOMOLOGUÉE FDA/ NSF QUI ÉLIMINE LES MICROBES (LISTERIA, E-COLI, SALMONELLE, ETC.), POUVEZ-VOUS NOUS EN PARLER?

Les lubrifiants H1 de JAX, certifiés par l'USDA / NSF, contiennent l'agent de conservation Micronox antibactérien développé par JAX, breveté et certifié, assurant la protection de ses lubrifiants contre la contamination microbienne ou la dégradation. (Listeria, E-Coli, Salmonelle, etc.)

La technologie JAX Micronox® constitue un progrès spectaculaire dans le domaine des technologies de qualité alimentaire, développée par JAX de sorte à offrir une performance inégalée de conservation et de protection de ses lubrifiants alimentaires H1 contre la contamination microbienne dans les usines agroalimentaires et pharmaceutiques.

Ce progrès révolutionnaire permet aux lubrifiants contenant du Micronox de ne plus être une source potentielle de contamination microbienne. C'est un gage de sécurité en plus, inestimable.



LubrinsaMaroc

Tél: 05 22 34 08 49

GSM: 06 61 16 52 34

Fax: 05 22 34 08 51

Email: contact@lubrinamaroc.com

Site: www.lubrinamaroc.com

4ÈME ÉDITION DU CARREFOUR DES FOURNISSEURS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



Salon leader dans son domaine, le Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA Maroc), organisé par la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) et GL events Exhibitions, se déroule du 16 au 18 septembre 2014 au Parc de l'Office des Changes de Casablanca.

L'industrie agroalimentaire est une filière en plein essor au Maroc. Avec 5 % de croissance chaque année, elle représente 30 % de la production industrielle marocaine. Le Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA Maroc) est aujourd'hui le salon de référence dans le domaine des technologies et techniques agroalimentaires (le CFIA Rennes et le CFIA Maroc en sont respectivement à leur 17ème et 4ème édition). L'objectif du CFIA Maroc est de mettre en avant les nombreuses opportunités offertes par le marché d'Afrique du Nord. L'évènement propose, en outre, des solutions concrètes aux enjeux actuellement rencontrés par le secteur: productivité, sécurité alimentaire, qualification professionnelle... Trois domaines y seront notamment représentés : ingrédients et produits alimentaires intermédiaires, équipements et procédés, emballages et conditionnements.

UN CONCEPT EFFICACE

Organisé tous les deux ans, le CFIA Maroc offre aux professionnels une plateforme B to B ciblée. En 2012, il a rassemblé plus de 3 500 visiteurs professionnels issus de toutes les fonctions de l'agroalimentaire (production, maintenance, qualité, achats, recherche et développement...). L'évènement a accueilli 190 exposants (en provenance du Maroc, de France, d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie, du Portugal, de Suisse, d'Egypte et de Tunisie), grands groupes industriels ou PME.

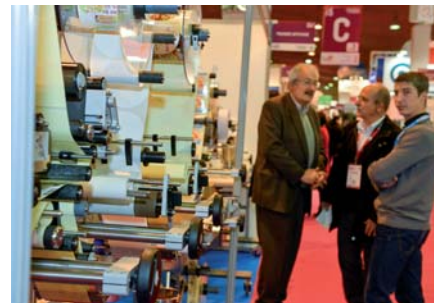


Près de 200 exposants sont attendus pour l'édition 2014, qui se tiendra dans un espace de 3 700 m2. Les industriels de l'agroalimentaire pourront y découvrir les dernières technologies en matière d'équipements. Des visites collectives de professionnels venus des différentes régions du Royaume seront également organisées afin de donner à l'évènement une vraie dimension nationale.

UN PROGRAMME AXÉ SUR L'INNOVATION

Nouveauté 2014 : un plateau TV réunira les principaux acteurs de la filière IAA (Industrie Agro-Alimentaire) pour débattre de sujets majeurs, dans le cadre d'émissions et de conférences. Elles aborderont les

différents enjeux et problématiques du secteur agroalimentaire en proposant des solutions concrètes, ainsi que de nouvelles pistes de réflexion : coordination entre l'amont et l'aval pour mieux répondre aux attentes du marché, comment être compétitif à l'export, innovation dans l'emballage, origine des produits et réglementation... Pour cette 4ème édition du CFIA Maroc, le salon a souhaité mettre particulièrement à l'honneur l'innovation et la valeur ajoutée des fournisseurs de l'agroalimentaire. C'est ainsi qu'aura lieu cette année un nouvel évènement : les Trophées CFIA Maroc. Temps fort du salon, ils auront pour objectif de valoriser l'innovativité et les compétences des entreprises participantes.





INTERVIEW DES ORGANISATEURS

- Dans quel contexte économique va s'ouvrir le CFIA Maroc ?

Le CFIA Maroc s'ouvrira dans une perspective de développement du secteur agroalimentaire. En effet, le Royaume souhaite passer d'un pays majoritairement exportateur de produits agricoles à un pays plus ancré dans l'exportation de produits transformés à forte valeur ajoutée. Cette dynamique s'inscrit dans la nouvelle politique industrielle qui vise à organiser le secteur afin d'améliorer la coordination entre l'amont et l'aval en augmentant le taux de produits transformés. Enfin, il faut le souligner, le Maroc connaît un vrai tournant dans son rôle à jouer au niveau du continent africain en se positionnant en tant que hub vers l'Afrique.

- Qu'est-ce que ce salon peut apporter aux professionnels de l'agroalimentaire ?

Le CFIA Maroc est un salon d'envergure internationale qui propose aux industriels marocains du secteur les dernières techniques et solutions en matière de production et de transformation agroalimentaire. Lors du CFIA Maroc, les exposants présenteront leurs solutions dans trois domaines différents : ingrédients et produits alimentaires intermédiaires, équipements et procédés et emballages et conditionnements. Le CFIA Maroc représente un outil indispensable pour mieux explorer un

Exposants en 2012

Exposer au CFIA Maroc, c'est tout d'abord participer à une offre unique et inédite avec 210 exposants sur le salon mais c'est aussi le lieu idéal pour présenter votre activité et développer votre business. Les trois catégories représentées sont :

EQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

INGRÉDIENTS & PAI

110
sociétés
françaises

81%
estiment leur
participation positive
voire très positive

82% manifestent leur volonté
de reconduire leur
inscription



espace d'opportunités exceptionnelles, favoriser les rencontres bénéfiques entre dirigeants, décideurs et représentants d'entreprises...

- Quels sont les visiteurs attendus et quels sont leurs principaux intérêts à visiter le salon ?

Les visiteurs du CFIA Maroc sont issus de toutes les filières de l'agroalimentaire (viandes, charcuterie, volaille, poissons, produits de la mer, produits laitiers, fruits & légumes, boulangerie, confiserie, alimentation pour bétails) et les principaux services qui visitent le CFIA sont la direction / gérance, la production, la fabrication, la technique et la recherche / développement. Les industriels de l'agroalimentaire pourront y découvrir les dernières technologies en matière d'équipements.

- Connaissez-vous déjà le programme des conférences ?

De nombreux thèmes seront abordés lors des conférences du CFIA Maroc sur des sujets d'actualité tels que la traçabilité, la sécurité alimentaire, l'importance de l'innovation dans le secteur agroalimentaire, le financement des projets, ou encore la formation et les ressources humaines. D'autres conférences aborderont des aspects plus techniques de la production agroalimentaire. A noter que l'ensemble de ces conférences seront filmées et retransmises sur le site internet de l'évènement, afin de permettre à une audience plus large de profiter de ces interventions.

- Quelles sont les nouveautés de cette édition ?

Nous avons mis en place, pour cette édition 2014, le plateau TV CFIA Maroc afin d'enrichir l'évènement avec du contenu et de multiplier les occasions de partage sur les évolutions techniques du secteur. Les Trophées CFIA Maroc seront également une tribune supplémentaire à destination des exposants pour présenter et valoriser leurs innovations et leurs solutions présentant une valeur ajoutée. Enfin, l'organisation de visites collectives d'industriels des différentes régions du Maroc complète également cette dynamique d'amélioration.

HORAIRES
9H-18H

LIEU
CICEC Casablanca

CRÉATION 2005

PÉRIODICITÉ biennale

EXPOSANTS 210

AFFLUENCE
4000 visiteurs attendus

SURFACE 3700m²

CONFÉRENCES
3 jours au cœur de l'actualité
des IAA

CIS GROUPE, UNE ENTREPRISE PERFORMANTE AU SERVICE DES INDUSTRIES DE PRODUCTION AUTOMATISÉE

Depuis maintenant 20 ans, **CIS Optim'axes** accompagne ses partenaires industriels. Nous sommes présent et acteur reconnu du milieu industriel en France, au Maroc via notre filiale **CIS Med (TANGER)** et en Roumanie via notre filiale **CIS Romania**.



L'expérience et les connaissances techniques des équipes CIS, permettent au groupe de se positionner sur les marchés des services aux industries de production automatisées.

Nous sommes présent sur deux domaines d'activités ou nous accompagnons nos clients, les moyens neufs et les rénovations, modifications de moyens existants.

Notre savoir faire est reconnu dans les domaines suivants :

- Etude et réalisation Mécanique, Automatismes, Robotique, Electricité, Vision industrielle et Informatique Industrielle.

- Etude et réalisation de machines assemblage, montage.

- Etude et réalisation de cellules robotiques de tri, de palettisation et de conditionnement.

L'expérience et les connaissances techniques des équipes CIS permettent de proposer à nos clients des prestations industrielles «clés en main».



Nos secteurs d'activité : les industries agroalimentaires, pharmaceutiques et automobiles, la connectique, la plasturgie cosmétique, et plus généralement toutes industries de production automatisées.

Cfia
Centre des Foires et des Expositions
MAROC 2014
16-17-18 SEPTEMBRE
CENTRE INTERNATIONAL DES EXPOSITIONS DE CASABLANCA
Hall 2
Ilôt 6
Stand 9

C I S

**ROBOTIQUE
AUTOMATISME
ET INFORMATIQUE
POUR L'INDUSTRIE**

Conception

Innovation

Service

**CIS MED
TANGER
(Maroc)**

00 212(0) 539 394 651
www.cis-med.com

**CIS OPTIM'AXES
LA CHAPELLE ST AUBIN
(France)**

00 33(0) 243 875 099
www.cis-robotique.com

**CIS ROMANIA
PITESTI
(Roumanie)**

00 40(0) 248 250 999
www.cis-robotica.ro

AVEC LE GEPPIA DES EXPOSANTS DE CHOIX AU CFIA

Le **GEPPIA** - Le Groupement des Équipementiers Français



du Process et
du Packaging
des Industries
Agroalimentaire
- sera présent au
CFIA Maroc avec
un certain nombre
de ses membres
industriels français
reconnus et
spécialisés dans la
transformation et
le conditionnement

GEPPIA

des produits Agroalimentaires.

Vous découvrirez, ci-dessous, les spécialités des membres présents au Cfia Maroc et nous vous engageons à consulter notre site internet qui présente la totalité des équipements de notre centaine de membres et partenaires :
<http://www.geppia.com>

AVENTICS - Ex REXROTH PNEUMATICS



AVENTICS

Spécialiste de la pneumatique industrielle grâce à un savoir-faire reposant sur une expérience de plusieurs décennies, AVENTICS offre des solutions spécifiques à chaque secteur d'activité et propose une relation suivie à ses clients. AVENTICS connaît et comprend les besoins spécifiques des industries de l'agroalimentaire, des boissons et de l'emballage. Elle propose ainsi les solutions les plus adaptées grâce à sa gamme de produits certifiés EHEDG (système porte-distributeur CLo3), Clean Design ou inox (vérin ICS), ainsi qu'à ses solutions innovantes sur mesure (élongation, soufflage, remplissage, etc.). Découvrez toute la gamme de produits AVENTICS (vérins, îlots de distribution, traitement de l'air, accessoires)... sur le site Internet www.aventics.com/fr

CB EQUIPEMENTS :

Conçoit et réalise des machines spéciales pour l'industrie alimentaire à qui il propose des solutions simples, adaptées aux besoins du client avec des budgets attractifs. Egalement Achat/vente de matériel d'occasion. Tout une gamme de machines : Dépileurs de barquettes, plaques ou seaux (gravitaire, à ventouse ou par front



montant) - Convoyeurs à mailles, à taquets, à rouleaux, courbes, en inox ou plastique - Doseurs volumétriques pour produits collants (riz, pâtes, salades...) - Doseurs pour sauces, pâtés, lasagnes, soupes, salades, fromages, yogourt ou pâtisseries (mono ou multipistes, au pas à pas ou en continu) mobiles avec réglage en hauteur, coupe gouttes adaptés au produit. - Distributeurs de fromage râpé, chapelure et topping (poudres, épices, crumble,...) - Couvreuses sur barquettes, seaux, boîtes pâtisseries.

ELECREM :



elecprem

TRAITEMENT DU LAIT • MILK TREATMENT • TRATAMIENTO DE LA LECHE

Le premier spécialiste constructeur français d'équipements de traitement du lait pour fermiers et coopératives : Écrèmeuses, Barattes, Pasteuriseurs, Yaourtières, Cuves de pasteurisation, etc.... : Équipements d'Atelier pilote et de Centre de formation, Laiteries complètes, modulables et évolutives, de 250 à 1.500 litres par heure, comprenant l'ensemble des matériels ainsi que la supervision de l'installation, du montage et de la formation.

FEMIA



Spécialiste du traitement des fruits et légumes depuis plus de 50 ans, FEMIA conçoit

et fabrique une gamme complète d'équipements pour toutes les phases de la préparation et du blanchiment des légumes et des fruits destinés aux usines de conserves et de surgélation dans le monde entier. Le système de FEMIA pour la réhydratation en continu des fruits et légumes secs est l'alternative technique et économique au processus de trempage pour une qualité enfin maîtrisée et un rendement élevé.

De la fonction unitaire à la ligne complète, FEMIA assure la mise en place et la mise en service sur site ainsi que la formation des opérateurs et des techniciens.

OPPORTUNITÉS

Le GEPIA est à la recherche d'agents et/ou distributeurs. Des responsables seront heureux d'accueillir toutes les candidatures sur leurs stands !

MG Tech :



MG-Tech conçoit et produit des lignes complètes de conditionnement. Le site Vendéen(85) est

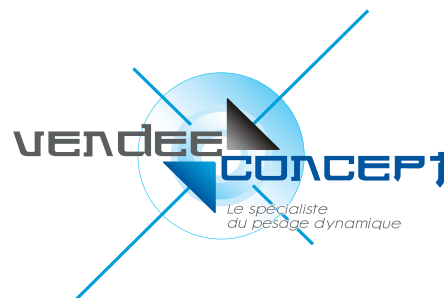
spécialisé dans les solutions de convoyage et le site Angevin (49) dans la machine spéciale, les machines d'emballage (barquetteuse, encaisseuse Wrap, fermeuse, mise en fourreau...), la robotique et la palettisation. MG-Tech met son savoir-faire et son expertise dans la production de fins de lignes complètes « clé en main ». La société MG-Tech a su s'imposer sur le territoire national et international de par son savoir-faire, sa créativité, ses compétences techniques et le dynamisme de ses équipes.

STOPPIL :



Fabrique des remplisseuses pour produits liquides ou visqueux et des visseuses pour des cadences de 1 à 100 coups / minute pour tous types d'industries (chimie détergence, cosmétique, pharmaceutique et alimentaire). La gamme de Stoppil comprend des remplisseuses avec débitmètre volumétrique, électromagnétique ou massique. Stoppil est aussi intégrateur de ligne complète, comprenant redresseur de flacons, visseuse, étiqueteuse, encaisseuse et palettiseur.

VENDEE CONCEPT



Spécialiste du pesage dynamique dans le domaine agroalimentaire; connu pour ses innovations et développement sur mesure de process automatisés complexes.

Tout une gamme de Calibreuse, Doseuse linéaire et multi tête, Trieuse pondéral, Ensacheuse verticale et toute la manutention automatique (Bac à puces RFID - Empileur, dépileur de caisses - Elévateur - Palettiseur à œufs et aussi : Caillebotis - Ligne à obus - Robot - Trancheur - Empileur d'étuis - Convoyeurs.

AMB PROCESS
www.amb-process.com

Cfia MAROC 2014
16-17-18 SEPTEMBRE
BOULEVARD DE LA LIBERTÉ - CASABLANCA

HALL 2 - 8.1

AMB PROCESS est une société Marocaine, née de l'association de deux chefs d'entreprise, un Belge et un Marocain, tous deux forts d'une expérience chacun de 30 années dans le milieu industriel. Une équipe de 15 personnes composées d'ingénieurs, de technico-commerciaux et de techniciens pour vous proposer le matériel le mieux adapté à votre besoin et à votre budget

efinomaq	ALBARNAC	AROL	ENERCON	COGECO System	report
COBISA	enercon	ENERCON	COGECO System	report	fubo
KORHO	kortho	ENERCON	COGECO System	report	fubo

Bd Fouarat / rue 10 n°74 - Hay Mohammadi - CASABLANCA - Maroc
Tel : +212 (0) 522 606 434 - Fax : +212 (0) 522 606 433 - contact@amb-process.com

LAVAGE, RINCAGE, EMBOUEILLAGE, REMPLISSAGE, BOUCHAGE, CONTRÔLE

SCOTCHEUSES, FORMEUSES DE CAISSES, ENCAISSEUSES, PALETTISSEURS, BANDEROLEUSES

CUVES, CONVOYEURS, TABLES D'ACCUMULATION

DETECTEURS DE METAUX, THERMOSECLAGE PAR INDUCTION, PESAGE POIDS-PRIX

ENCRES, SOLVANTS, FILTRES POUR JET D'ENCRE, RUBANS ET TÊTES TRANSFERT THERMIQUE. PIÈCES DÉTACHÉES, SERVICE.

ENSACHAGE, FLOW PACK, PESAGE, TREMIERS BOLS VIBRANTS, TUNNELS FARDELEUSES, ETUYEUSES, THERMOFORMEUSES, SOUDEUSES, OPERCULEUSES

ETIQUETTEUSES EN LIGNE, ROTATIVES, ADHESIVES, COLLE A FROID, HOT MELT, SLEEVE

JET D'ENCRE A JET DEVIE, HAUTE RESOLUTION, DOD, LASER, TRANSFERT THERMIQUE

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

QUELQUES INNOVATIONS AGROALIMENTAIRES

Les industriels de l'agroalimentaire ont été très créatifs en ce premier semestre 2014. Ils nous proposent beaucoup de nouveautés intéressantes, en parfaite adéquation avec les tendances de consommation actuelles.

LA PRATICITÉ CANDIA

Candia lance ce mois-ci ses dosettes de lait infantile en poudre pour parents nomades. Elles doivent apporter plus de praticité pour les mamans qui ont moins de temps pour préparer le lait de leurs bambins. Elles n'ont cependant pas vocation à remplacer les boîtes de lait en poudre qui s'utilisent à la maison.



LA FLEUR DE WATTWILLER



Tournez le bouchon d'un simple geste et sans aucun effort, servez-vous puis refermez la bouteille tout aussi aisément et tout aussi sûrement : avec son nouveau bouchon à ouverture facile, ultra pratique en termes de prise en main et très esthétique avec sa découpe en forme de pétales, Wattwiller démontre une fois de plus une réelle capacité d'innovation au service des consommateurs. Ce « bouchon-fleur » exclusif est aussi l'opportunité pour Wattwiller de réaffirmer une personnalité unique dans le rayon des eaux minérales naturelles. Réputée notamment pour son exceptionnelle pureté, la marque s'y distingue en effet depuis plus de 20 ans par un positionnement résolument haut de gamme.

TEISSEIRE ET SON FLACON DOSEUR



Nous vous en parlons déjà il y a quelques temps. Teisseire (groupe Britvic) bouleverse les codes au rayon boissons avec un tout nouvel emballage : le premier bidon doseur sleeve présenté en flacon plastique (PET) de 75cl, avec une pompe. Très répandue dans le rayon Hygiène-beauté, la pompe ergonomique entre pour la toute première fois dans les rayons alimentaires à destination des particuliers. Grâce à son flacon doseur, la bouteille de sirop développée par Teisseire occupe désormais une place de choix sur le plan de travail de la cuisine, redonnant toute sa visibilité à un produit jusqu'ici relégué au fond des placards. L'idée : booster la consommation de sirop à travers le multiplication des occasions de consommation.

L'EAU NOMADE OUIZ



C'est une petite fiole de 50 ml censée révolutionner les boissons sans alcool. Avec OUIZ, qui a été lancée en grande distribution en juillet, son distributeur Solinest souhaite populariser dans l'Hexagone les «aromatiseurs d'eau», une catégorie en pleine expansion aux États-Unis. Il s'agit d'un sirop, mais qui contient cinq fois moins de sucre (7 calories pour un verre de 20 cl) et qui est dix fois plus concentré.

LA POUDRE DE TOMATE



Voici un produit dont vous ne pourrez plus vous passer ! Auchan a créé pour vous : la poudre de tomate. Un produit 100% naturel, pratique, économique et délicieux. Composée à 100% de tomates, cette poudre peut se servir froide ou chaude, soit en la délayant dans de l'eau, soit en la versant directement dans votre préparation culinaire.

Selon la quantité d'eau ajoutée, elle se transforme aisément en concentré, coulis ou soupe. Fabriqué par une PME française, ce produit 3 en 1 se conserve 3 mois après ouverture.

UNE 1664 SANS ALCOOL



1664 Sans Alcool est la première bière premium Sans Alcool accompagnant les nouvelles tendances de consommation ! Idéale pour les pauses déjeuner, cette bière blonde sans alcool est moelleuse et

complexe, au goût fruitée, avec des notes maltées et florales, offrant un

vrai plaisir bière sans alcool. De par sa saveur et son design, cette bière porte haut le Goût à la française et dévoile ses talents à table, de l'entrée au dessert, pour des déjeuners décontractés.

BANANIA EN LAIT AROMATISÉ



La marque Banania s'apprête à lancer un lait aromatisé au chocolat. Le produit a été élaboré par Nutrimaine avec sa marque Banania et par l'entreprise Freshinov, spécialisée dans les produits infantiles. La bouteille de lait est conçue comme un produit nomade. Marque plus que centenaire, Banania bénéficie d'une notoriété assistée supérieure à 90%. Une notoriété sur laquelle la marque entend bien capitaliser pour faire connaître son dernier-né. Une nouveauté sur un marché où on ne l'attendait pas ! « Ce projet est né de la rencontre des dirigeants de Banania et de Freshinov, deux PME à la proximité régionale (la Picardie, NDLR) et aux savoir-faire complémentaires. Tous les ingrédients étaient réunis pour développer ce projet en totale collaboration et en faire un

succès auprès des consommateurs », explique Matthieu Pierlot, directeur général de Freshinov. Conditionné dans une bouteille jaune (1 litre) surmontée d'un bouchon rouge ou encore en pack de 4 bouteilles de 20 cl pour répondre à la consommation nomade des enfants (cœur de cible). Le bon Lait au chocolat Banania bouscule les codes du segment des laits aromatisés. Il est composé à plus de 90 % de lait associé au chocolat Banania mais aussi à des céréales, banane et miel.

IGLO SE MET AUX PLATS SURGELÉS



Iglo promet de délicieux plats et toujours d'excellente qualité. Des plats où il n'y aura jamais d'additifs, ni de conservateurs, de colorants, ou de saveurs ajoutées. Et cela s'applique à toute la gamme Iglo, aussi pour les plats préparés ou les soupes. Les produits qu'Iglo choisit sont indispensables pour la santé. Vous pouvez choisir parmi une cinquantaine de légumes et une trentaine de préparation au poisson, tous avec un maximum de vitamines et de minéraux.

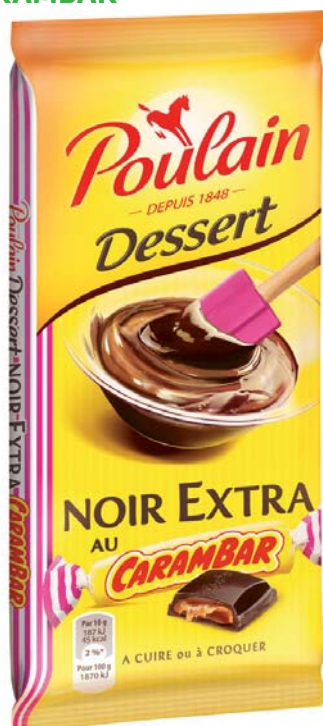


Le Légume fraîchement préparé

FrêLug, la solution du prêt à l'emploi avec des légumes frais, lavés, épluchés et découpés.

Lot 121 – RDC- Zone Industrielle de dar Bouazza
Tel : 0522 96 52 12 / Fax : 0522 96 51 16 - Site web : www.frelug.com

POULAIN S'ASSOCIE À CARAMBAR



L'association entre le chocolat et les carambars est déjà un classique chez les cuisiniers du dimanche. Qui n'a jamais fait fondre les barres de caramel pour les ajouter à son gâteau au chocolat? La marque Poulain a donc décidé de prendre les devants et lance une tablette spécialement pour les desserts : chocolat noir extra au Carambar. C'est croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, tout pour les gourmands !



Loïc Raison

Cidre & Framboise

À L'APÉRO, LOÏC RAMÈNE SA FRAMBOISE EN 33cl

4,5°

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CIDRE À LA FRAMBOISE

Pour donner de la couleur à l'apéritif, Loïc Raison a marié son cidre brut avec des framboises donnant ainsi naissance à Loïc Raison Cidre et Framboise, un apéritif qui titre 4,5° d'alcool. Destiné à une cible plutôt féminine, Cidre & Framboise est peu calorique. Il est conditionné en bouteille de 27,5 cl ou en col de 75 cl. Le lancement est soutenu par une campagne au cleam amusant et évocateur des ambitions de la marque: "Loïc Raison ramène sa framboise".

MARGARINE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



C'est maintenant au tour de St Hubert, marque numéro 1 sur les margarines santé, allégées et bio, de proposer cette recette inédite. De la margarine aux pépites de chocolat (composées de 60 % de cacao), fait son apparition au rayon frais. La recette est riche en vitamines E et contient 39 % de

matières grasses. Selon St Hubert, elle serait 5 fois moins sucrée que la moyenne des pâtes à tartiner chocolat-noisette (10,5 g de sucres pour 100 g de produit, contre 56,7 g pour les pâtes chocolat). La marque cible les familles avec enfants, pour une consommation lors du petit-déjeuner ou du goûter.

LA SANTÉ AVANT TOUT

La santé reste un très important



moteur d'innovation puissant. On notera par exemple Barilla qui se positionne sur le sans-gluten, Spécial K qui propose des céréales allégées en matières grasses ou encore Oasis qui se lance à son tour sur le zéro. A souligner dans cette même tendance, la nouvelle vague des salades (Bonduelle, Mix Buffet, Dessaint,...), plus complètes et plus rassasiantes tout en gardant de bons atouts nutritionnellement.

16-17-18 SEPT. 2014
CASABLANCA

PARC DE L'OFFICE DES CHANGES

L'évènement technique de l'agroalimentaire



200 exposants

4000 visiteurs

6 émissions TV

4 trophées CFIA Maroc

3 secteurs :

ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

INGRÉDIENTS ET PAI

Sponsor Officiel



Un engagement permanent !

Contact :
Tél. : 05 22 43 96 05
Mail : anenot@dcfim.org

www.cfia-maroc.com

Organisateurs



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC

Partenaires Médias

Conjoncture

E-MAILING MANAGEMENT.com
Le leader du e-marketing direct

Aujourd'hui

MAP

KOMPASS
Connects business to business

Le Quotidienne
La bonne info au bout du clic

La Tribune

LA VIE ECO

Le Monde

Telecontact
Les Pages Commerces du Maroc

RESAGRO
L'association des distributeurs

MEDIAS 24

Le Lais

FINANCES

FOOD magazine
L'actualité de la cuisine



L'AGROTOURISME : UN SECTEUR EN PLEIN ESSOR

De nos jours, l'agrotourisme représente une filière incontournable de l'offre touristique, tant du point de vue économique que par l'image façonnée par cette filière. C'est aussi un élément très important pour véhiculer une image positive d'un territoire et de son attractivité. Les agriculteurs ont contribué pour une part importante à son développement.

En dehors de l'activité de production au sens strict, la contribution de l'agriculture aux biens communs et à ses dimensions patrimoniales (patrimoine bâti, patrimoine immatériel, patrimoine gastronomique..) est un facteur important du dynamisme des territoires ruraux.

QU'EST-CE QUE L'AGROTOURISME?

L'agrotourisme est une activité touristique complémentaire de l'agriculture ayant lieu sur une exploitation agricole. Il met en relation des producteurs agricoles avec des touristes ou des excursionnistes, permettant à ces derniers de découvrir

le milieu agricole, l'agriculture et sa production par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

L'offre agrotouristique est constituée de différents produits et services :

- interprétation, visite et animation à la ferme
- hébergement
- restauration mettant en valeur les produits de la ferme et les produits agroalimentaires régionaux
- promotion et vente de produits agroalimentaires.

Le secteur de l'agrotourisme représente une occasion de diversification économique et un potentiel de

développement pour les régions de chaque pays qui disposent d'atouts considérables tels que des produits régionaux distinctifs, de qualité et authentiques.

Mais pour qu'une telle activité fonctionne au mieux, le développement de l'industrie agrotouristique doit prendre assise sur une offre agrotouristique complémentaire. En effet, le développement de cette industrie doit profiter de l'effet levier généré par d'autres produits touristiques d'appel, tel que des parcs nationaux ou des lieux protégés, pour être en mesure de se

développer et d'accroître sa notoriété. Plusieurs tendances ont également été identifiées, dont certaines mettent en évidence des occasions pour le secteur. Par exemple : un intérêt croissant pour le tourisme gourmand et culinaire; un retour aux sources; le désir d'acheter des produits locaux et une recherche d'authenticité en ce qui a trait aux produits touristiques.

L'agritourisme pour les agriculteurs représente un intérêt certain :

- pour mettre en valeur et préserver leur patrimoine bâti et naturel
- pour diversifier leurs activités,
- pour obtenir un complément de revenus
- pour accueillir et rencontrer des personnes d'horizons variés.

LES TYPES D'ACTIVITÉ

Le tourisme rural a évolué en même temps que l'espace rural, avec les adaptations de l'activité agricole et l'arrivée de nouvelles populations dont certaines ont créé leur emploi dans des activités touristiques. Il s'est diversifié

dans l'hébergement, l'accueil vers plus de qualité, les activités sportives et de loisirs de nature et l'animation du patrimoine. Il bénéficie du nouvel étalement des séjours dans le temps, et de ce fait, il n'est plus concentré seulement sur la période estivale.

Les activités initiées par le tourisme rural sont multiples, dans les domaines :

- de l'hébergement : gîte rural, gîte d'enfant, chambre d'hôte, gîte de groupe, camping à la ferme, aire naturelle de camping...

- de la restauration : table d'hôte, ferme auberge, gouter à la ferme...

- des activités de loisir et de sport : pêche, chasse, sports de nature, randonnée pédestre, équitation, vélo, VTT..

- des activités culturelles et éducatives: découverte du patrimoine agricole et rural, ferme pédagogique, accueil de scolaires...

- de la vente directe des produits de la ferme : cueillette des produits de la ferme, vente de produits de qualité transformés ou non...

Cependant, dans la plupart des pays,

l'offre est encore insuffisamment structurée et fortement non marchande (séjours en résidences secondaires, familles, amis...). Il reste de ce fait peu rémunérateur. La faible proportion des hébergements marchands commercialisés révèle des marges de progrès possible dans le cadre de productions touristiques et agritouristiques obéissant à des chartes de qualité spécifiques.

L'AGROTOURISME AU MAROC

Depuis 2001, le tourisme a été érigé en tant que secteur prioritaire et dynamique dans la stratégie de développement économique et social du Royaume et partant le tourisme rural fut inscrit parmi les créneaux porteurs et à développer.

Dans cette perspective, une Etude de la Stratégie de Développement du Tourisme Rural a été réalisée par la Société Marocaine d'Ingénierie Touristique qui a recommandé les points suivants :

- La mise en place des conditions devant favoriser des séjours en milieu rural

Une visite à la ferme, c'est une joie pour les enfants, un plaisir pour les sens et un tonique pour la santé! Vous repartez le cœur content et les bras chargés de produits frais, de quelques bonnes bouteilles ou de succulentes spécialités.



INGRÉDIENTS & SOLUTIONS pour la filière Blé-Farine-Pain



**" Matériels et équipements de laboratoire
(analyses, détection de mycotoxines ...)"**



Depuis sa création en 1989, EUROGERM, expert français de la céréale technique, crée, produit et commercialise, dans le monde entier, des ingrédients et solutions fonctionnels, nutritionnels et sensoriels, au cœur de la filière Blé-Farine-Pain avec une exigence de qualité, de sécurité et d'engagement responsable auprès de ses clients.

EUROGERM MAROC - Filiale d'EUROGERM SA

22 rue Ibnou Koutia - Lot. Att Taoufik - ZI Oukacha - Ain Sebaa - 20250 CASABLANCA - MAROC
Tél. +212 (0)5 22 35 18 71 - Fax +212 (0)5 35 19 62 - E-mail : info@eurogerm-maroc.com - www.eurogerm-maroc.com



de façon à y maximiser les dépenses touristiques directes

- L'organisation de l'offre touristique rurale autour du concept de «Pays d'Accueil Touristique» (PAT).

De 2004 à nos jours, neuf conventions pour la mise en place de différents PAT ont été signées et trois autres prêtes pour la signature avec des partenaires publics. Les contributions budgétaires réservées à la mise en œuvre de ces PAT dépassent les 320 MDH qui induisent des investissements privés d'environ 645 MDH. Ces investissements permettront à terme en 2015 d'atteindre 27 800 lits éco touristiques (11.370 en 2009) sous forme de gîtes, auberges, maison d'hôtes, bivouacs, etc et d'engendrer environ 19.000 emplois (8460 en 2009) à travers la mise en place des différentes composantes de ces PAT. La mission de développement du tourisme rural (PAT) est une activité qui englobe tous les volets afférents au développement d'une filière :

- de l'aménagement à la formation
- de la réglementation à l'information et à la promotion

Ainsi, le territoire national est subdivisé en 8 grands pays thématiques, à savoir :

- Les Pays Rifains comprenant les parties de Chefchaouen, Al Hoceima, Taza, Tétouan

- Les Pays de Beni Iznassen et le Maroc Oriental englobant l'arrière pays de Saidia et les mines et paysages de la zone de Jrada

- Les Pays de la Cédraie - Moyen Atlas couvrant les forêts lacs d'Ifrane, de Khénifra, Sefrou, El Hajeb et Boulmane

- Les Pays de la Plaine Atlantique qui s'étend entre Larache et Safi

- Les Pays du Haut Atlas comprenant les parties centrale autour des Provinces d'Azilal et de Beni Mellal orientale autour des Hauts plateaux d'Imilchil et occidentale couvrant les Provinces d'Al Haouz, de Chichaoua et une partie de Taroudant

- Les Pays du Désert et Oasis : Quarzazate, Zagora, Errachidia en partie, Figuig, Tata

- Les Pays de l'Arganier, comprenant les parties des Ida Outanane, Chtouka Aït Baha, Taroudant, Tiznit et l'Arrière Pays d'Essaouira,

- Les Pays du Désert Atlantique, concernant toute les Provinces du sud (Tan-Tan, Dakhla,...)

L'œnotourisme, ou tourisme vitivinicole et œnologique, est une forme de tourisme d'agrément qui repose sur la découverte des régions viticoles et leurs productions ; c'est une forme de tourisme rural et d'agrotourisme.



LES OBJECTIFS

Deux types d'objectifs sont liés à ce plan national, à savoir :

- Objectifs Stratégiques qui consistent en :

- * La structuration de l'offre et de la demande touristique en milieu rural pour la création de destinations entières

- * Le rééquilibrage et la répartition territoriale du développement touristique

- * La confortation et la diversification des produits offerts par nos destinations balnéaires et culturelles

- Objectifs liés à la démarche « Pays » qui consiste en :

- * La conjugaison des efforts et la convergence des actions des différents intervenants pour l'optimisation des ressources



L'AUTOCUEILLETTE

Les activités d'autocueillette ne feraient pas partie de l'agrotourisme puisqu'à la base, l'autocueillette est un mode de commercialisation qui exclue le transfert d'information ou le volet touristique. Cependant, plusieurs entreprises pratiquant l'autocueillette se font un plaisir d'informer leur clientèle sur leur production et sont perçues comme des entreprises agrotouristiques.

Prendre le temps de s'arrêter à la ferme, c'est faire connaissance avec des personnes authentiques, qui connaissent à merveille les traditions et l'histoire de leur coin de pays. Laissez-les vous montrer le fruit de leurs travaux aux champs, dans les pâturages, les vergers, les vignobles ou les érablières et partager avec vous leur savoir-faire et les mille et un secrets de leur métier.

- * La création et la diversification des opportunités d'emplois
- * La promotion et le développement des infrastructures sociales
- * La génération de revenus alternatifs et la diminution des effets de la pauvreté
- * La préservation et la valorisation des ressources naturelles et culturelles

LES COMPOSANTES

La structuration de l'offre, à travers ce plan national, s'articule autour de plusieurs composantes ou axes principaux et dont, notamment :

- Hébergement : augmentation de la capacité d'accueil touristique par la mise

à niveau et la création d'un hébergement touristique adapté

- Circuits : confortement, aménagement, balisage et signalisation des circuits touristiques et pistes rurales à vocation touristique

- Animation : création de centres d'interprétation, valorisation des sites d'animations naturels, artisanaux, culturels, historiques, et organisation d'événementiels spécifiques pour la diversification de l'offre touristique, l'extension de la durée de séjour des touristes

- Produits de niches : développement de nouveaux produits touristiques autour d'activités telles que l'alpinisme, l'escalade, le parapente, la chasse et la pêche touristique etc

- Environnement et patrimoine : préservation de l'environnement et réhabilitation du patrimoine

- Produits du terroir : valoriser les produits agricoles et artisanaux locaux, augmenter les retombées économiques sur les populations locales et faciliter la vente de ces produits (huile d'argan,

miels, fromages, dattes

- Formation & accompagnement : améliorer la qualité des attributaires de service de la chaîne touristique (hébergement, guidage...) pour une meilleure satisfaction des clients

- Accueil, information et promotion : mettre en place une vitrine du Pays pour l'accueil des touristes et permettre un avant-goût des atouts naturels, culturels et touristiques de la région, de ses spécificités, de ses richesses et de sa diversité et ce, à travers la création de la maison du pays

- Mesures d'accompagnement : constitution des associations des propriétaires des hébergements, des guides et accompagnateurs, de l'association du PAT et de tous les professionnels touristiques.

Remerciements au Conseil Régional de Tourisme Région Guelmim Es Smara, au site Fella-Trade du Crédit Agricole, aux ministères du tourisme marocain, français et canadien.



ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE








Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

10, Avenue Tizi Ousli Aïn Sebaâ - Casablanca - Tél.: 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
 Fax : 05 22 34 17 16 / 05 22 34 17 22 - E-mail : info@alpha-inox.com - Site web : www.alpha-inox.com

Agenda international des salons

AGROPRODMASH



Emballage Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire Arboriculture - Horticulture
du 01 au 30 oct. 2014
à Moscou (Russie)
Tél. +7 (495) 255 37 23/33
Fax : +7 (495) 205 80 55

<http://www.expocentr.ru/en>
centr@expocentr.ru

EMPACK BRUSSELS



Emballage
du 01 au 30 oct. 2014
à Bruxelles (Belgique)
Tél. +32 (0)2 740 10 70
Fax : +32 (0)2 740 10 75
<http://www.easyfairs.com>
europa@easyfairs.com

WORLD FOOD UKRAINE



Emballage Agro-alimentaire
du 01 au 30 oct.
2014
à Kiev (Ukraine)

Tél. +380 44 451 41 60
Fax : +380 44 451 41 61
<http://www.pe.com.ua/en>
info@pe.com.ua

INTERSICOP



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 01 au 05 oct. 2014
à Madrid (Espagne)
Tél. +34 91 722 30 00
Fax : +34 91 722 58 01
<http://www.ifema.es>
infoifema@ifema.es

RESTAURANT SHOW



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 06 au 08 oct.
2014 à Londres
(Royaume-Uni)

Tél. 4402085654200 Fax : 4402085654202
<http://www.qpp.co.uk>
enquiries@qpp.co.uk

FOOD MANUFACTURING TAMPERE



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

du 08 au 10 oct. 2014
à Tampere (Finlande)
Tél. 358207701200
Fax : 358207701201
<http://www.tampereenmessut.fi>
info@tampereenmessut.fi

IPACK - INT'L PACKAGING AND FOOD PROCESSING SYSTEMS EXHIBITION



Emballage Agro-alimentaire
du 09
au 12 oct. 2014

à Istanbul (Turquie)
Tél. +90 212 291 83 10
Fax : +90 212 240 43 81
<http://www.euf.com.tr>
info@ite-turkey.com

OLMA



Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire
du 09 au 19 oct. 2014

à Saint-Gall (Suisse)

Tél. +41 071 242 01 01
Fax : +41 071 242 01 03
<http://www.olma-messen.ch>
info@olma-messen.ch

EXPORTATEURS

Nous allons vous faire
mieux connaître à l'export



2.000 Exportateurs
800 Produits
Classements divers

le premier portail
export
en ligne
au Maroc

Inscription gratuite sur :

www.kerix-export.net

EN PRÉPARATION

kerix.net

www.kerix.net
L'annuaire des entreprises
du Maroc.

eKipotel

www.ekipotel.net
Le guide d'achats :
Collectivités - CHR

EUROPAGES
L'annuaire international des affaires

www.europages.com
Pour vos relations d'affaires
internationales.

Kerix-export

www.kerix-export.net
Les exportateurs
du Maroc

EXPO.ma
Maroc

www.expomaroc.ma
Le 1er portail des salons
professionnels au Maroc.

Maroc 1000

www.maroc1000.net
Les 1000 premières
entreprises du Maroc.

Kerix

402, Bd. Zerktouni • Casablanca • Tél. : 0522 26 96 96* • Fax : 0522 26 35 89 • contact@kerix.info • www.kerix-export.net

POLLUTEC MAROC REVIENT

Organisé par Reed Expositions France et Forum 7, Pollutec Maroc se place sous l'égide du Ministère de l'énergie, des mines, de l'eau et de l'environnement et du Ministère de l'Habitat.

Un évènement enrichi

Pour sa 6^e édition, Pollutec Maroc, salon international, rassemblera pendant 4 jours 350 éco-industriels de l'ensemble des secteurs d'activités liés à l'environnement : Eau, Déchets, Recyclage, Energie, Prévention des Risques et Développement durable; et 6 500 visiteurs professionnels, prescripteurs et décideurs du secteur. Cette année, le salon se déroulera en concomitance avec Forum Labo Maghreb, offre déjà présente en 2011, regroupant 50 professionnels du laboratoire sur 1 000m² d'exposition; ainsi que le salon elec expo Forum.

Un salon, porte d'entrée sur le marché africain

Pollutec Maroc met l'Afrique au premier plan de ses priorités avec un Focus Afrique s'appuyant sur deux leviers : les défis énergétiques des pays africains, avec la venue de représentants et membres du réseau de l'ECREE sur les pays de la CEDEAO, ainsi que les industries propres et sobres, thème pour lequel invitation est faite aux réseaux des Nationaux Cleaner Production Center africains et leurs entreprises membres en partenariat avec le CMPP. Ainsi le NCPC du Ghana est d'ores et déjà attendu.

Les éco-industriels nationaux et internationaux fidèles au rendez-vous. Pollutec Maroc, rassemblera une fois encore les leaders marocains et internationaux du secteur (Averda - Hach Lange - Plastima - Sita - SMCV ...) aux côtés du secteur public mobilisé par les partenaires institutionnels (ONEE, Ministère de l'Environnement délégué auprès du Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement, le Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville...)

Pour cette 6^{ème} édition successive Pollutec Maroc rassemblera des

pavillons internationaux avec la France (accompagnée par Ubifrance), l'Italie (accompagnée par ICE), la Bavière et l'Andalousie (accompagnée par Extenda).

Cette année encore, le salon bénéficie du soutien particulier des ministères et organismes institutionnels marocains comme le Ministère de l'Environnement,

l'ADEREE, le CMPP, l'ONEE, l'ADEPE (Association pour le Développement Durable, l'Ecologie et la Préservation de l'Environnement) mais également des acteurs internationaux comme l'ADEME, UBIFRANCE, Extenda, ICE etc.

Edition prévue du 15 au 18 octobre 2014
à la Foire Internationale de Casablanca

Pollutec MAROC

6^e Salon International des équipements, des technologies et des services de l'environnement



15 - 18 octobre
2014
Foire internationale
de Casablanca

En concomitance avec:



www.pollutec-maroc.com

Egide



Royaume du Maroc
Ministère de l'Energie,
des Mines, de l'Eau et
de l'Environnement

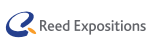


Royaume du Maroc
Ministère de l'Habitat,
de l'Urbanisme et de
politique de la ville

Organisateur délégué:



En partenariat avec:



Partenaires Institutionnels



Partenaires média :



Partenaires info :



Contacts :



Reed Expositions

Agence Conseil en Publicité et en Communication 5, Bd. Abdellatif Ben Kaddour 20050 Casablanca, Maroc
Tél.: +212-522- 36-06-71 / 04 Fax: +212-522-36 06 21 zineb.sbata@agenceforum7.com www.agenceforum7.com

Reed Expositions France 52-54, quai de Dion Bouton CS 80001 - 92806 Puteaux Cedex - France
Tél. : +33 (0)1 47 56 50 29 Fax : +33 (0) 1 47 56 21 10 edward.grunwald@reedexpo.fr

1ÈRE ÉDITION D'ELEC EXPO FORUM

L'une des missions sur lesquelles, la Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables (FENELEC) voudrait mettre l'accent lors de la 1ère édition d'elec expo Forum, est la valorisation des filières industrielles émergentes. Un passage obligé pour l'émergence du Maroc.

A travers cet évènement annuel phare, la Fenelec organise un Forum Scientifique international sur le thème «Compensation Industrielle dans les secteurs de l'Electricité, l'Electronique et des Energies Renouvelables au Maroc». Il s'agit pour la Fenelec et à travers cette membrane scientifique, d'appeler à faire de la compensation industrielle



un véritable levier de croissance économique pour le Royaume.

En axant le thème de cette 1ère édition du Forum « elec expo Forum », autour de la compensation industrielle, la Fenelec encourage le Royaume à utiliser ses marchés publics comme un levier afin de générer une valeur ajoutée locale, créer des filières technologiques et réussir le transfert de technologie. L'idée étant de contraindre les entreprises étrangères qui investissent dans le Royaume à sous-traiter des activités de production, à externaliser des activités supports, à s'approvisionner localement et à créer seul ou en partenariat des capacités de sous-traitance ou de production. Une vision qui n'est pas nouvelle et qui s'insère parfaitement dans la nouvelle stratégie industrielle (2014-2020) du Royaume portée par Moulay Hafid El Alamy, Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique.

Du 15 au 18 octobre 2014
à l'Ofec de Casablanca

elec expo



Forum
2014



Conférences

15 - 16 octobre 2014

Exposition

15 - 18 octobre 2014

Foire Internationale de Casablanca

Sous le Thème:

**Compensation Industrielle dans les secteurs de l'Electricité,
de l'Electronique et des Energies Renouvelables au Maroc:
Un levier de développement économique**

ÉLECTRICITÉ - ÉNERGIES RENOUVELABLES - ÉLECTRONIQUE

www.elec-expo.com

www.ener-event.com

www.tronica.com

Sous l'égide de quatre ministères:



- Ministère de l'Énergie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement
- Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Économie Numérique
- Ministère de l'Habitat et de la Politique de la ville
- Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche scientifique et de la Formation des cadres

Organisateur :



Organisateur délégué :



En partenariat avec:



Partenaires institutionnels:



Avec le soutien de:



Partenaires médias:



Contacts :



Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables 4, Résidence Mervet, Rue de la Bastille, Racine MA 20100 Casablanca, Maroc Tél. : +212-522-94 51 29 Fax : +212-522-94 96 42 fenelec@fenelec.com www.fenelec.com



Agence Conseil en Publicité et en Communication 5, Bd. Abdellatif Ben Kaddour 20050 Casablanca, Maroc
Tél. : +212-522-36-06-71 / 04 Fax: +212-522-36 06 21 benzaoui.chorouk@agenceforum7.com www.agenceforum7.com



Reed Expositions France 52-54, quai de Dion Bouton CS 80001 - 92806 Puteaux Cedex - France
Tél. : +33 (0)1 47 56 50 29 Fax : +33 (0)1 47 56 21 10 edward.grunwald@reedexpo.fr

Le Maroc se trouve aujourd'hui confronté au défi de la croissance, dans un environnement économique difficile et un contexte de concurrence internationale accrue avec notamment la montée en puissance d'autres économies émergentes. Face à ces défis, le Royaume s'est engagé dans une phase transitoire dite d'accélération industrielle, eu égard à la nouvelle stratégie industrielle (2014-2020) du Royaume portée par Moulay Hafid El Alamy, Ministre marocain de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique.



PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Des opportunités pour le Maroc



Par ses contrastes géographiques, le Maroc offre une gamme variée de bioclimats méditerranéens permettant une flore riche constituée de plus de 4200 espèces et une végétation variée, à endémisme très marqué.

De plus, les espèces à intérêt aromatique et/ou médicinales sont estimées à 500 à 600 espèces dont un grand nombre sont endémiques.

Enfin, le Maroc dispose d'un savoir-faire ancestral, qui a été préservé au cours des siècles: la médication par les plantes ainsi que pour l'extraction des principes aromatiques destinés à la parfumerie familiale ou de marché.

Le Maroc dispose de l'un des sous-secteurs de plantes aromatiques et médicinales (PAM) les plus riches au monde, en raison de sa diversité (4200 espèces dont 800 endémiques), parmi lesquelles près de 400

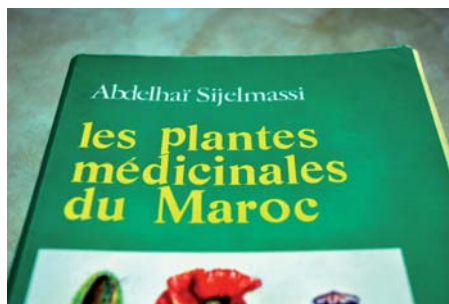
espèces sont reconnues pour leur usage médicinal et/ou aromatique, ainsi que pour leur potentiel de développement, en particulier dans le secteur de l'exportation. Les PAM spontanées, récoltées directement de la nature (cueillette en milieu naturel), enregistrent une tendance à la hausse. Il existe près de 30 exportateurs de PAM au Maroc, un nombre qui ne cesse de croître, mais demeure relativement faible compte tenu du potentiel du marché.

ANALYSE SWOT

L'analyse SWOT (Strength, Weakness,



Opportunities, Tendency) relative à la filière des PAM fait ressortir les principales forces, faiblesses et opportunités du secteur des PAM au Maroc.



LA RECETTE DE VOTRE SUCCÈS

DYECHM vous invite à venir visiter ses nouveaux locaux dans la zone industrielle de OULED SALEH (BOUSKOURA – CASABLANCA) comprenant :

- Des installations sur une superficie de plus de 15.000 m²
- Une capacité de stockage couverte de plus 2.500 Tonnes
- Un laboratoire de R&D et contrôle qualité
- Un laboratoire d'applications
- Une salle de formation

Fabricant, formulateur, et distributeur d'ingrédients alimentaires :

- Ingrédients fonctionnels (texturants, stabilisants, émulsifiants, vitamines, protéines)
- Colorants synthétiques et naturels
- Arômes alimentaires
- Agent conservateurs (citrates, benzoates, propionates)
- Produits laitiers (protéines de lait, poudres de lait et dérivés, poudres de lait ré-engraissé, lactosérum, perméat, beurre)

Dyechem, distributeur exclusif de : Syral - ADM - Cargill Cacao - Olean - Bonilait - Palsgaard - Borregaard - Prayon - Cabot - Merck - PB Gelatin - Sachtleben - Niacet.

Cfia **MAROC 2014**
16-17-18 SEPTEMBRE
CENTRE INTERNATIONAL DE CASABLANCA
ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA

**Hall N°2
Ilot N°10
Stand N°1**

Dyes & chemicals Manufacturing

Zone Industrielle Ouled Saleh N°13G12 – 20180 – Bouskoura, Maroc Tel: 05.22.59.35.70/80 Fax: 05.22.59.27.31



Forces du secteur

- La richesse de la flore aromatique au Maroc ;
- La faiblesse du coût de production ;
- Des conditions écologiques favorables pour la production d'huiles essentielles de qualité ;
- L'existence de certains avantages comparatifs par rapport aux pays industrialisés comme la difficulté de mécanisation de certaines cultures ;
- L'existence d'une dynamique nationale en matière de recherche développement qui a touché plusieurs régions et qui peut être étendue à l'oriental.

- Le manque de valorisation sur les lieux de production qui fait qu'une grande partie du produit est commercialisée à l'état de vrac sans aucune valeur ajoutée. Le Maroc continue à exporter une grande partie de sa production aromatique avec une faible valeur ajoutée.
- La tendance du marché mondial est vers des produits certifiés BIO. Au Maroc seul une infime partie obéit à la certification selon la réglementation européenne
- Les différentes plantes aromatiques exploitées industriellement ne bénéficient pas de techniques de

récolte rationnelles et de technologies appropriées d'extraction ou/ et d'utilisation. L'usage de moyens vétustes et techniques traditionnelles de transformation se répercutent sur la qualité des produits, aussi bien des matières séchées, des hydrolats que des huiles essentielles. Les distillateurs (alambic à feu nu sans aucun contrôle de qualité) sont éparpillés et très souvent de nature artisanale ;

- Le secteur souffre de l'absence d'organisation professionnelle capable d'organiser et de promouvoir les intérêts de la filière. Cette faiblesse de l'organisation professionnelle, surtout au niveau local, ne permet pas le maintien d'une partie de la valeur générée au profit des populations locales (sauf la rémunération de la main d'œuvre qui n'est pas toujours recrutée localement) ;
- L'absence de système d'information sur les marchés relatifs aux PAM et produits dérivés ;
- Le conflit entre l'intérêt des populations locales et celui des entreprises exploitantes sur l'utilisation des ressources ;
- Le système d'adjudication mérite d'être revu et amélioré.

OPPORTUNITÉS DU SECTEUR

- Un marché mondial en pleine évolution.
- La diversification des produits à haute valeur ajoutée et l'introduction de cultures des plantes aromatiques



FAIBLESSES DU SECTEUR

- La surexploitation abusive et anarchique des ressources naturelles ;
- L'irrégularité de l'offre marocaine en PAM, ce qui influe sur le tonnage et le prix ;
- Dominance des petits producteurs et de petites entreprises fonctionnant avec des moyens artisanaux et des techniques traditionnelles ;





doivent être encouragées.

- La certification s'impose comme une condition sine qua non pour les nouveaux marchés en particulier l'aromathérapie, la cosmétique, la phytothérapie et l'agroalimentaire.
- Une flore nationale très diversifiée.
- Un coût de production faible.
- La possibilité de mise en culture pour certaines espèces.

• La possibilité d'enclencher une dynamique de certification biologique (et/ou biodynamique) dans le court terme.

• La possibilité de profiter des mesures incitatives lancées par le Gouvernement dans le cadre de l'INDH.

Malgré ses faiblesses, la filière des PAM reste un secteur prometteur au niveau

de plusieurs régions du Maroc et mérite ainsi une attention particulière, surtout pour les exploitations des régions défavorisées en milieu rural.

Pour saisir les opportunités du secteur des PAM, le Maroc doit établir des relations contractuelles et développer une réputation de fournisseur régulier, stable et fiable. Toutes les conditions techniques et économiques pour aboutir à cet objectif existent. Le problème est dans la structure de l'industrie: les nombreuses petites unités artisanales, sans liens entre elles ne favorisent pas cette modernisation. Il faut, pour le développement et même la survie du secteur, qu'on passe du stade artisanal au stade industriel. Cela peut se faire de deux façons soit par le regroupement de tous les agents intervenants dans le secteur dans une structure quelconque (association, coopérative...) soit par la professionnalisation des intermédiaires, de négociant(s), exportateur(s) pour qu'ils jouent pleinement leurs rôles dans la filière.



Cfia
Centre des Industries
de l'Industrie Agrobiosphérique

MAROC 2014
16-17-18 SEPTEMBRE
CENTRE INTERNATIONAL DES CONGRÈS
ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA

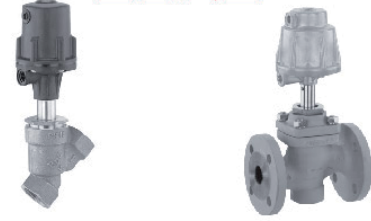


ABDL
INDUSTRIE







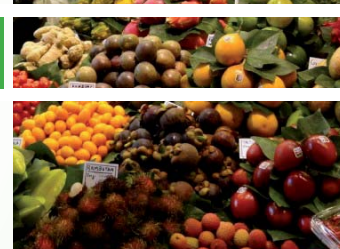

 	 	 
 	 	 

Tél. : 05 22 35 92 91 / 35 88 06 - Fax : 0522 35 94 18 - E-mail : info@abdlindustrie.com - www.abdlindustrie.com



AFRICA AGRI FORUM

L'avenir agricole de la région se décide aujourd'hui à Abidjan !



Parmi les intervenants



S.E Marthe Jacqueline Sultan
Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage
Guinée



S.E Fatouma Amadou Djbril
Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
Bénin



S.E Pape Abdoulaye Seck
Ministre de l'Agriculture et de l'Équipement Rural
Sénégal



S.E Mahama Zoungrana
Ministre de l'Agriculture et de la Sécurité Alimentaire
Burkina Faso



Soro-Kipeya Jean Euloge
Directeur Général
ANSUT
Côte d'Ivoire



Yasin Seker
Manager North & West Africa
CNH Industrial
Turquie



Marc Chardet
Country Division Head
West and Central Africa
BAYER
Côte d'Ivoire



Sébastien Couasnet
Directeur Général
Groupe ELEPHANT VERT
Maroc et Mali



Moussa Seck
Président
Consortium Panafricain
de l'Agribusiness et de
l'Agroindustrie
Kenya

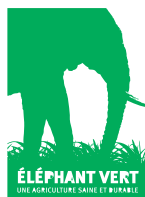
13,14 OCTOBRE 2014 - ABIDJAN

QUELLE RÉVOLUTION VERTE POUR LE CONTINENT ?

- Quels sont les atouts de l'Afrique pour une agriculture inclusive, rentable, performante et durable ?
- Comment les synergies des acteurs clés du secteur influencent-elles le développement agricole et les autres filières ?
- Partagez le savoir faire et les best practices en termes de modernisation et valorisation du secteur.
- Financement, sécurité alimentaire, PPP, agribusiness, irrigation, innovation technologique, risque agricole, infrastructures de transport Saisissez les opportunités d'un secteur en plein développement.

Réservez votre espace B2B en
contactant
zaba@i-conferences.org

Platinum Sponsor



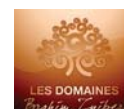
Partenaire Institutionnel



En collaboration avec



Bronze Sponsors



Partenaire Scientifique



Partenaires Media





LA RÉVOLUTION SUR LE MARCHÉ DES ÉTIQUETTES ALIMENTAIRES

Entre évolutions réglementaires, innovations technologiques et opérations marketing, le secteur des étiquettes alimentaires est en plein renouveau ...

Le marché est aujourd'hui largement dominé par les étiquettes adhésives mais les étiquettes électroniques et intelligentes prennent progressivement du terrain.

Promotion, traçabilité, décoration, identification du produit, conseils d'utilisation, les étiquettes sont présentes sur la quasi totalité des produits du secteur agroalimentaire. Le marché est aujourd'hui largement dominé par les étiquettes adhésives qui comptent pour environ 60 % des parts de marché alors que les ventes d'étiquettes sèches ralentissent depuis quelques années et que les étiquettes

intelligentes et électroniques sont de plus en plus plébiscitées par les industriels.

En 2013, le marché, qui pèse un milliard d'euros environ, est resté relativement stable. Pourtant, d'importants changements se préparent ou sont d'ores et déjà en marche sur le segment des étiquettes alimentaires.

PLUS DE PRATICITÉ

La hausse des prix des matières premières nécessaires à la fabrication des étiquettes, telles les films, les polymères ou les encres ont accru la tension sur les prix que subissent les fabricants



Les étiquettes à fermeture répétée sont des solutions spécifiques aux applications conçues pour une ouverture facile tout au long des cycles d'ouvertures/fermetures multiples propres aux emballages flexibles. Au-delà du marquage, les étiquettes à fermeture répétée offrent une méthode d'ouverture/fermeture répétée pratique, conviviale et économique, ce qui en fait le choix idéal pour diverses applications sur divers segments du marché.



d'étiquettes alimentaires. Tension renforcée par le fait que les industriels du secteur impose une réactivité et des délais d'approvisionnement de plus en plus courts.

Face à cette concurrence et cette exigence accrue, les fabricants misent sur l'innovation et la différenciation pour faire valoir leurs produits. Quatre grandes tendances émergent : l'amélioration de la praticité des étiquettes, l'aspect marketing, la performance du système de traçabilité et les services aidant les industriels à s'adapter aux évolutions réglementaires. Certains fabricants privilégient ainsi l'aspect pratique des étiquettes, avant tout pour répondre à une demande croissante des consommateurs. Ces derniers sont notamment de plus en plus friands d'étiquettes refermables, pour pouvoir transporter les produits alimentaires facilement. Cette tendance suit celle du développement du snacking.

PLUS DE PERSONNALISATION

Certains fabricants vont plutôt



s'attacher à développer l'aspect marketing de l'étiquette. Les industriels de l'agroalimentaire sont de plus en plus exigeants sur ce point, désirant avoir une étiquette qui soit au plus près de l'image qu'ils veulent véhiculer avec leur produit. Et les consommateurs demandent une personnalisation croissante de leurs produits et de leurs emballages. L'an passé, les marques Coca-cola et Nutella avait ainsi lancé une campagne marketing qui permettait aux consommateurs d'acheter, via Internet ou directement dans certains supermarchés, des bouteilles de Coca-cola ou des pots de Nutella portant le prénom de leur choix. Une opération qui avait rencontré un grand succès. Tant et si bien que Coca-cola renouvelle l'expérience cette année, avec un plus



L'EEG

L'Etiquette Electronique de Gondole remplace de plus en plus l'étiquette papier sur les rayons dans les grandes et moyennes surfaces. Elle permet la mise à jour à distance des prix et donc une politique des prix plus dynamique et des stratégies promotionnelles plus agressives. Le système d'étiquetage électronique de gondole se compose en général d'un PC et d'un logiciel dédié + émetteur(s) radio ou infrarouge et des étiquettes.

grand nombre de prénoms disponibles. Le marketing multisensoriel, encore naissant, devrait également se développer dans les années à venir ce qui pourrait avoir des conséquences sur le marché des étiquettes. Mais déjà, des études ont montré l'importance de l'odorat ou de la vue pour le choix d'un packaging traditionnel. Ces recherches ont notamment prouvé que les couleurs évoquaient des odeurs, qui rappelaient elles-mêmes des produits au consommateur. Afin de concevoir une étiquette représentant au mieux un produit, il faut ainsi prendre en compte tous ces critères.

VIN : ÉTIQUETAGE HAUT-DE-GAMME



Par ailleurs, la tactilité des étiquettes est de plus en plus étudiée par les industriels, en particulier dans le secteur des vins et spiritueux. Ce marché est d'ailleurs quelque peu à part car un soin particulier est accordé aux étiquettes et le marketing prime sur des questions plus pratiques telles que la résistance à l'humidité ou l'inertie chimique des étiquettes en plastique entrant en contact avec les aliments. Enfin, les étiquettes odorantes sont encore peu utilisées dans le secteur agroalimentaire, mais devraient, selon certains experts, se développer dans les années à venir.

Remerciements à Céline d'Agromédia

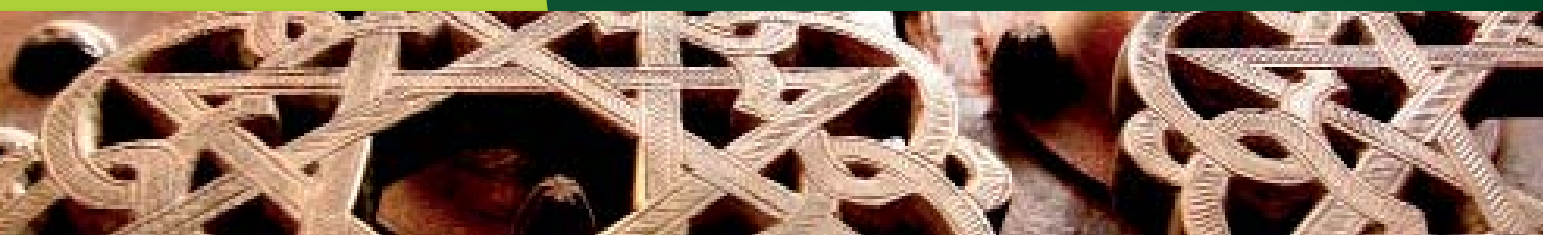


EXPO HALAL INTERNATIONAL

AU SERVICE
DE 1,3 MILLIARD
DE CONSOMMATEURS

OFFICE DES FOIRES DE CASABLANCA
25, 26 ET 27 SEPTEMBRE 2014 - CASABLANCA

3^{ème}
ÉDITION



NORMES HALAL: CONVERGENCES
POUR UN MARCHÉ MÉDITERRANÉEN



CENTRE DE DESIGN DE L'UQAM

Par Dominique Pereda



Le Centre de design de l'UQAM dévoile sa programmation d'automne 2014.
 Au menu : le design d'emballage intelligent axé sur l'utilisateur et le meilleur du design d'objet japonais.

PACKPLAY

11 septembre au 2 novembre 2014

Vernissage : mercredi 10 septembre, à 18 h

Conférences : 10 et 11 septembre, à 14 h

Commissaire : Sylvain Allard, professeur à l'École de design de l'UQAM

Lancé en 2013 par le professeur Sylvain Allard, le projet PACKPLAY propose une réflexion de plus en plus actuelle en design d'emballage : le design centré sur l'utilisateur. Mettre l'utilisateur au centre de la démarche de design, c'est d'abord comprendre ses attentes et mesurer si l'emballage est adéquat et y répond.

Le projet regroupe des travaux d'enseignement et de recherche de plusieurs universités nord-américaines et européennes étudiant le design d'emballage. Celles-ci ont proposé des prototypes d'emballage sur un même sujet, et les meilleurs projets ont été sélectionnés pour la présente exposition. PACKPLAY positionne le design d'emballage comme un champ spécifique du design à la rencontre du design industriel, du design graphique et du commerce.

Nom de projet : **Holy Cow**

École : UQAM



Holy Cow est un fromage inspiré de la pratique des moines trappistes du Québec. Afin de faire vivre l'expérience d'une tradition catholique québécoise, Holy Cow s'inspire du confessionnal. L'utilisateur est alors invité à ouvrir la boîte «sacrée» et à faire acte de confession. Lorsqu'on retire enfin le fromage de l'emballage, c'est l'absolution.

WWW.IPSENLOGISTICS.COM



IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



**LIQUIDES
EN BOÎTES:**



FLEXITANK!

EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

- Installé dans des containers 20' dry, le flexitank permet le transport en vrac liquide de tout produit non dangereux: huiles alimentaires, produits chimiques, vin, etc.
- capacité de 240 hectolitres
- équipe de spécialistes dédiée au montage et pompage sur vos sites

IPSEN LOGISTICS 6. Allée des Cyprès 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com

Nom de projet : **BING BANG BOOM**

École : UQAM

Étudiant : Mélanie Laviolette

L'ancêtre des biscuits soda est un pain très dur que les soldats à la guerre recevaient.

Ils le trempaient dans leur soupe afin de le ramollir. La tradition est restée et c'est pourquoi en tant que Québécois, nous avons cette habitude d'émietter nos biscuits soda avant de les ajouter dans notre soupe. L'emballage proposé est une façon simple et amusante d'émietter 4 biscuits soda. Non seulement les biscuits peuvent être facilement brisés en morceaux par le consommateur, l'emballage permet aussi de les protéger si leur état entier est désiré. Trois niveaux d'émiettement sont possibles: le premier, «Bing», est obtenu avec un seul coup de poing sur l'emballage, le deuxième, «Bang» avec 2 coups de poing, et le troisième, «Boom», avec 3 coups de poing et plus. De plus, deux visuels d'emballage sont proposés (les couleurs sont uniquement inversées): un pour les biscuits saupoudrés de sel et un pour les non saupoudrés de sel.



la catégorie et se distingue sur l'étagère. Le design de l'emballage permet de mesurer des portions, facilite l'utilisation et le partage de deux saveurs dans un même paquet.

Nom de projet : **AUBE WINE BOX**

École : NACKADEMIN

Étudiants : Veronica Kjellberg och, Mila

tablette dans les magasins de détail et que vous pouvez serrer la boîte que vous versez et voir la quantité de vin restante. Cela rend également l'emballage plus efficace lors du recyclage, car, une fois vide, il ne prend pas beaucoup d'espace.

Nom de projet : **THE BEARD PROJECT SCENTED BEARD SOAP**

École : FIT New York

Étudiant : Alyssa Lagattuta



Sur le marché, les emballages de barres énergétiques ne sont pas innovants et n'inspirent pas l'idée d'un esprit et un corps sain. Voici donc une ligne de produits bouddhiste inspirée des barres tendres végétaliennes. La forme cylindrique du produit roulé dans du papier innove dans



Rodriguez

Aube est une solution d'emballage sac-boîte pour le vin avec la fonction de pliage en accordéon permettant d'obtenir la dernière goutte sans avoir à couper la boîte. Le double avantage de l'emballage, c'est qu'il se distingue également sur la

L'OBJET JAPONAIS

Panorama du design contemporain au Japon

20 novembre 2014 au 18 janvier 2015

Vernissage : mercredi 19 novembre, à 18h

Commissaire : Hiroshi Kashiwagi, professeur à la Musashino Art University

Présentée précédemment à Los Angeles et Toronto, cette exposition produite par la Japan Foundation met en scène 100 produits contemporains du Japon sélectionnés pour la qualité de leur exécution, ainsi que pour leurs particularités uniques associées au design japonais. Parmi ceux-là, 89 sont des objets du quotidien et 11 sont considérés comme faisant partie des meilleurs designs d'objets des dernières décennies.

« Les 100 objets ici rassemblés sont autant tirés de la culture populaire, que du monde du design sophistiqué. Ils n'ont pas tous les lignes épurées du design moderne et plusieurs comportent des formes typiques d'une culture artisanale. Ces différences reflètent les tendances

du design japonais d'aujourd'hui », affirme le commissaire Hiroshi Kashiwagi. Ainsi, cette exposition permet de découvrir l'univers des objets japonais et de voyager, l'espace d'un moment, au pays du soleil levant.

Bottle opener, Futagami

© Japan Foundation



Portable cooking stove - Amorfo premium - Iwatani

© Japan Foundation



Shimanto newspaper bag, Shimanto Drama

© Japan Foundation



Shinkansen train series N700, Central Japan Railway Company

© Japan Foundation

Adresse et heures d'ouverture:
Centre de design de l'UQAM
1440, rue Sanguinet
(angle Sainte-Catherine Est)
Montréal (métro Berri-UQAM)

Ouvert du mercredi au dimanche, de midi à 18 heures.
Entrée libre

17-20 NOV 2014

PARIS NORD VILLEPINTE FRANCE

emballage

VOTRE RENDEZ-VOUS CAPITAL AVEC L'INNOVATION PACKAGING AGRO-ALIMENTAIRE

AVEC

manutention
HANDLING EXHIBITION - PARIS



Découvrez les exposants,
conférences, expos inédites
et plateau TV des 4 métiers
essentiels et complémentaires :
packaging, processing, printing & handling.
En savoir plus : www.all4pack.fr

DEMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT
avec le code : **G12121**

un événement
comexposium
The place to be

all4pack
PACKAGING | PROCESSING | PRINTING | HANDLING

Nouveaux matériels

SUNTHESIS

FOUR À TUNNEL ÉLECTRIQUE ZANOLLI



La versatilité des fours Synthesis permet de cuire une vaste gamme de produits différents : des pizzas, des bruschettas, des viennoiseries, des hamburgers, des lasagnes, des cuisses de poulets, du poisson, des brochettes, griller des aubergines, des poivrons...

L'utilisation d'un four à tunnel apporte les avantages suivants :

- Par un simple mouvement on dépose le produit à cuire
- Il n'est pas nécessaire de suivre la cuisson, le temps et la température sont programmés
- Les produits sont toujours cuits parfaitement avec homogénéité constante.

Caractéristiques techniques :

- Accès facile pour le nettoyage intérieur
- Température froide sur la surface externe du four
- Tapis transporteur en inox
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole
- Minuteur pour l'allumage programmé, horloge numérique, auto-diagnostic avec affichage du message d'erreur
- Tableau de contrôle avec affichage de la température, du temps de cuisson, allumage des résistances, arrêt du tapis métallique pour une durée de cuisson sur demande

Support de four en option, dimensions 71.5x58x62cm

Modèle présenté = 25 pizzas/heure

Existe en modèle 55, 110 et 210 pizzas/heure

HANSGROHE

AXOR STARCK V

Axor Starck V nous fait découvrir à quel point l'eau est vivante. Un puissant tourbillon d'eau



souligne la vitalité intrinsèque de la nature. Avec un corps en verre et le bec ouvert en haut, il est désormais possible de profiter chez soi de l'élément naturel eau plus intensément que jamais.

Outre l'aspect esthétique, Axor Starck V se distingue également par sa fonctionnalité : Grâce à l'Easy-Click et à la fonction Safety Stop, le corps en verre peut par exemple être sorti facilement de son socle pour être nettoyé – sans que le robinet ne doive forcément être fermé. Le matériau est également choisi avec soin : le verre de cristal est de grande valeur tout en restant résistant, si bien qu'il peut être également nettoyé facilement dans le lave vaisselle.

En plus de la variante chrome-blanc poli, l'usine Axor propose 12 autres surfaces exclusives, comme par exemple le nickel brossé pour le socle ainsi qu'une variante en verre de cristal sablé pour le corps.

axor-design.com - sanitaire-2000.com

HOBART

NOUVEAUX LAVE-VAISSELLE



Premax et Profi : tels sont les noms des nouveaux lave-vaisselle à capot Hobart, dont le lancement est prévu en septembre 2014. Coûts d'exploitation réduits et meilleurs résultats de lavage : ces nouvelles machines sont la solution idéale pour les restaurants et hôtels en termes de rentabilité, d'efficacité et d'écologie. Après la génération 2014 de lave-vaisselle à convoyeur, Hobart continue d'innover en optimisant le processus de lavage de ces lave-vaisselle à capot. Clients et distributeurs seront ravis de constater que tous les aspects du produit se trouvent améliorés grâce à de nouvelles technologies.

Réduction de la consommation d'eau et d'énergie représentent notamment quelques-uns des nombreux atouts de ces lave-vaisselle à découvrir au plus vite.

Disponibles dès septembre.

ENOVA MACHINE À CAFÉ FAEMA E98



Faema propose la machine à café Enova aux professionnels du café une machine conçue

et réalisée pour satisfaire avec une grande facilité les inconditionnels du véritable espresso. La Enova est une machine pour espresso et cappuccino qui allie fonctionnalité, style moderne et élégance tout en respectant les exigences de qualité et de tradition chères de la marque Faema. L'excellence du café en tasse est assurée par le système d'équilibrage thermique réglable (brevet Faema), grâce auquel la température de chaque groupe peut se régler facilement à l'aide d'une bague. Par ailleurs, le système de mélange de l'eau chaude améliore la qualité de l'eau et permet une économie d'énergie significative.

TECHNOGYM WELLNESS ON THE GO



Les utilisateurs se passionnent de plus en plus pour la technologie, à la recherche de tout réseau qui permettra de rester connecté sur la route ou chez soi via son smartphone, tablette, smart TV ou PC. «Wellness on the Go» représente une grande opportunité pour tous les utilisateurs. Wellness on the Go est la stratégie derrière Technogym Ecosystem, une plateforme qui intègre huit applications professionnelles mywellness® cloud, les clubs fitness, les équipements Technogym et les styles de vie des membres à la fois à l'intérieur et à l'extérieur de leurs clubs de gym.

DMN Westinghouse et son agent Marocain Process' Inox seront présents à l'occasion du salon CFIA à Casablanca du 16 au 18 septembre 2014

DMN
WESTINGHOUSE

Présent au CFIA Maroc
16/17/18 Septembre 2014

*Alimenter vos process
poudres et granulés vrac*



Venez découvrir une très large offre inégalée d'écluses rotatives et aiguillages.

Fort d'une expérience de plus de 40 ans dont 55% dans l'agroalimentaire, nos composants destinés à la manutention de poudres et granulés en vrac sont éprouvés

et référencés pour de multiples produits et industries : Minoteries, semouleries, biscuiteries, sucrerie, laiterie, alimentation animale, minéraux mais aussi chimie, pharmacie, plastiques.

Ces composants sont indispensables à l'alimentation, régulation et/ou étanchéité de chaque étape clef de vos process (broyage, tamisage, stockage, soutirage silos, extraction sous filtre dépoussiéreur et cyclone, transports pneumatiques en pression ou aspiration).

Contactez et mettez nous à l'épreuve pour tous vos projets.



Écluse de soufflage
sanitaire



Aiguillage sanitaire
à 2 ou 3 directions

Agent au Maroc
PROCESS' INOX
Casablanca



Tél. 05 22 673 338/339 • Mob. 06 61 524 663
Fax 05 22 672 731 • processinox@menara.ma

DMN France SAS
T +33 (0)1 69 49 85 70
contact@dmn-westinghouse.fr



www.dmnwestinghouse.fr

COMPOSANTS POUR POUDRES ET GRANULÉS EN VRAC

• LES RECETTES SELON BARILLA •

Salade de Mini Penne Rigate à la ricotta, au jambon cuit et aux tomates



Ingrédients

- Mini Penne Rigate 350 g
- Jambon cuit 100 g
- Tomates fraîches 100 g
- Ricotta 50 g
- Huile d'olive extra-vierge 20 g
- Sel

Préparation

1. Laver les tomates et les plonger dans une casserole d'eau bouillante une minute environ, les retirer et les peler. Les épépiner et les couper en petits dés. Détailler le jambon cuit en dés.
2. Faire cuire le Mini Penne Rigate al dente dans un grand volume d'eau salée, égoutter et laisser refroidir.
3. Mélanger la ricotta aux pâtes, rectifier le sel, ajouter le jambon cuit, les tomates et l'huile. Bien mélanger et servir.

Tagliatelle au Pesto de roquette et crevettes



Ingrédients

- Tagliatelle 300 g
- Crevettes 300 g
- Parmesan râpé 40 g
- Cerneaux de noix 30 g
- Pignons 30 g
- Ail 1 gousse
- Roquette 2 bouquets garnis
- Bisque de crustacés
- Huile d'olive extra-vierge
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Mixer la roquette avec l'huile d'olive extra-vierge, l'ail, les noix, les pignons et le fromage Parmigiano Reggiano râpé.
2. Faire cuire les Tagliatelle aux œufs Barilla dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter «al dente» et les assaisonner avec le pesto à la roquette.
3. Servir le tout avec les crevettes sautées à la poêle avec un peu d'huile d'olive extra-vierge, sel et poivre, en préparant les assiettes avec un fond de bisque sur lequel déposer les pâtes.

Casarecce aux légumes et au basilic



Ingrédients

- Casarecce 350 g
- Courgettes 2
- Tomates 3
- Ail 1 gousse
- Basilic 5 feuilles
- Huile d'olive extravierge
- 6 cuillerées
- Parmesan râpé
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Laver les courgettes et les tomates les couper en morceaux.
2. Faire dorer l'ail avec la moitié d'huile dans une grande poêle, ajouter les légumes et laisser cuire 10 minutes environ. Saler et poivrer et laisser cuire encore 10 minutes.
3. Entre temps, faire cuire les Casarecce Barilla dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter «al dente» et les verser dans une poêle avec les légumes. Parfumer avec les feuilles de basilic, mélanger avec le restant d'huile et le parmesan et servir bien chaud.

Lasagne à la Bolognese



Ingrédients

- Lasagne aux Œufs 10
- Lait entier 800 g
- Bolognese Barilla 400 g
- Beurre 40 g
- Farine de blé tendre 40 g
- Parmigiano Reggiano 40 g
- Noix de muscade
- Sel

Préparation

1. Préparation de la Béchamel: faire fondre le beurre, ajouter la farine et verser le lait en continuant à mélanger pour éviter la formation de grumeaux. Saler, ajouter une pincée de noix de muscade, amener le tout à ébullition et laisser cuire quelques minutes.
2. Beurrer un plat. Sur le fond, verser une couche de Bolognese Barilla et de béchamel puis poser une couche de Lasagne La Collezione Barilla crues. Alternier les couches et terminer avec la sauce à la viande, la béchamel et le parmesan. Laisser cuire 20 minutes au four à 200/220°C. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

PALMARÈS LES 50 MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE

**Hôtellerie
Le MGallery d'Essaouira**

**Tendance
La bistronomie à l'honneur**

CAFE
NESPRESSO CUBANIA GRAND CRU


Rendez-vous désormais incontournable de la Rentrée, les Editions Limitées de Nespresso sont de retour avec un tout nouveau Grand Cru: Le Cubania Edition limitée qui vous fera plonger dans une ambiance cubaine aussi intense que savoureuse.

Au delà de rendre hommage à toute la quintessence propre au café cubain, et au rituel qui entoure la dégustation de ce

dernier, Les experts Café Nespresso ont relevé avec brio un dé-fi encore inédit, celui de créer une nouveau degré d'intensité. Traditionnellement graduée de 1 à 10, l'échelle d'intensité Nespresso laisse dévoiler avec le Cubania Edition Limitée un nouveau Grand Cru d'intensité 13.

Le Résultat? Un parfait équilibre entre intensité, tradition, plaisir et gout pour une explosion d'arômes en tasse et des expériences café toujours aussi uniques.

Avec le Cubania Edition Limitée, Nespresso innove et enrichit une fois de plus son panel d'arômes et de saveurs, offrant ainsi aux amateurs de café et membres de son club un voyage spatio temporel unique, promesse d'expériences café aussi intenses qu'exclusives.

Club Nespresso : 0801 00 77 02/03/04
Du lundi au vendredi de 08h00 à 19h00

HOTELLERIE
EXPERIENCES EXTRAORDINAIRES

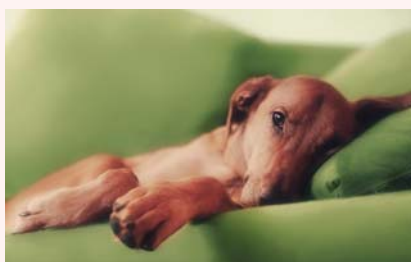
Référence en matière d'hôtellerie de luxe, Four Seasons lance une série « d'Expériences Extraordinaires » conçues exclusivement pour ses hôtels, afin de « faciliter l'immersion dans la culture locale tout en offrant une prestation luxueuse et personnalisée ».



Au moment de décider de leur destination de vacances, les voyageurs pourront en outre sélectionner la partie du monde qu'ils ont envie de découvrir, puis faire un choix parmi les « Expériences Extraordinaires » appartenant à diverses catégories. Parmi les expériences proposées, par exemple, le Four Seasons Hotel Tokyo at Marunouchi promet de vivre l'ascension du Mont Fuji en compagnie d'un guide, d'un chef et d'un majordome. Les hôtes peuvent effectuer l'ascension du mont mythique au cours d'une aventure sur mesure de deux jours incluant repas gastronomiques, baignades dans les sources d'eaux chaudes et paysages à couper le souffle. Le Four Seasons Resort Costa Rica, quant à lui, propose l'observation des constellations et galaxies au télescope avec l'astronote costaricain Franklin Chang Díaz, qui a notamment effectué sept missions dans l'espace pour le compte de la NASA.

Près d'une dizaine d'hôtels proposent ainsi des expériences singulières, toutes différentes et propres aux lieux où ils sont implantés.

fourseasons.com

HOTELLERIE
UNE OFFRE VIP POUR LES CHIENS


Les hôtels Barrière proposent une offre VIP réservée aux chiens baptisée VID (Very Important Dogs). Ce forfait varie de 18 à 30 euros la nuit et comprend un os en cadeau, une jolie gamelle et un couchage en chambre. Le forfait peut-être complété par des petits plus à la carte comme une assiette de pâtée faite maison composée de riz et de viande fraîche pour les gourmets à 12 euros, des produits d'hygiène corporelle comprenant un shampoing sec à l'huile essentielle de Coco (15 euros) ou un duo de lotion oculaire aux bleuets et lotion museau au lavandin (15 euros). Un Dog Sitter pour garder toutou est également disponible pour 12 euros l'heure. Enfin, un massage canin par un masseur spécialisé est aussi proposé pour 65 euros

les 45 minutes. A noter que chaque hôtel du groupe apporte sa patte au programme VID. Ainsi le Majestic de Cannes propose un service particulièrement raffiné avec à la réservation, la prise du nom de l'animal pour accueil personnalisé, la mise à disposition de coussins adaptés à la taille du chien en chambre, l'écuille disposée sur un plateau en chambre et une offre au choix de 2 pâtées (250 grammes) sur la carte Room Service avec, soit viande de bœuf, soit volaille émincée, le tout mélangée avec au choix carottes, riz, haricots, ou pâtes. Le service est proposé en gamelle de porcelaine siglée Hôtel Majestic Barrière avec en décoration des pattes de chien... C'est ce qui s'appelle proposer une offre au poil.

lucienbarriere.com

AERIEN

AIR FRANCE LANCE UNE OFFRE DE JETS PRIVES



Dès aujourd'hui, Air France, en partenariat avec Wijet, propose une nouvelle offre de voyage en jet privé. Ce service est exclusivement dédié aux clients en correspondance à Paris-Charles de

Gaulle, avant ou après leur vol long-courrier sur Air France en cabine La Première, ainsi qu'à leurs éventuels accompagnants voyageant en cabine Business. Après avoir révélé ses nouvelles suites « haute couture » la Première, la Compagnie poursuit ainsi la montée en gamme de sa cabine la plus exclusive. Le voyage se fait totalement sur-mesure, du point de départ du client jusqu'à son arrivée à destination, incluant un temps de correspondance optimisé à Paris-Charles de Gaulle. Renseignements sur ce nouveau service et réservation du jet privé et du vol long-courrier en cabine La Première auprès des points de vente habituels : agences Air France, agences de voyages ou auprès de la ligne dédiée aux clients La Première disponible 24h/24 et 7j/7 :

+33 (0) 1 56 93 10 05.

ACCOR

PREMIER SEMESTRE SOLIDE

Reflétant la bonne dynamique des marchés internationaux et les premiers effets de la transformation du Groupe

- Progression du chiffre d'affaires : +2,8% à pcc1 à 2 593 M€
- Forte amélioration du résultat d'exploitation : +17,6% à pcc à 219 M€
- Résultat avant impôt et éléments non récurrents : +38,6% à pcc à 192 M€
- Résultat net : 60 M€

Objectif de résultat d'exploitation 2014 : entre 575 M€ et 595 M€

accor.com

BRANDS	INTERNATIONAL	REGIONAL
LUXURY	SOFITEL LUXURY HOTELS	SOFITEL Legend
UPSCALE	pullman HOTELS AND RESORTS	M Grand Mercure HOTELS
MIDSCALE	ibis HOTELS	Mercure HOTELS
ECONOMY	ibis BUDGET	ibis BUDGET
BUDGET	ibis BUDGET	ibis BUDGET

UM BONGO®

LA BOISSON PRÉFÉRÉE DES ENFANTS

Tous les habitants de la Jungle font la fête avec UM Bongo. Un emballage pratique, un visuel attrayant et un goût fruité font de UM Bongo le jus parfait pour les enfants.

La marque UM Bongo, avec plus de 30 ans d'histoire, est fabriquée par la société Sumol+Compal au Portugal.

L'éléphant est très rigolo et s'amuse avec UM Bongo 8 Fruits. Le rhinocéros est le plus romantique et adore UM Bongo Ananas. Le fort et robuste gorille se fait plaisir avec UM Bongo Orange. Le roi lion rêve de s'amuser avec UM Bongo Fraise. Sans colorants ni conservateurs artificiels.

Disponible par Groupepex Tel:0522486683

OUVERTURE CABINET DE CONSEIL



Ouverture d'un cabinet de conseil en hôtellerie et formation. B.A.M Conseil est créée dans le but de répondre à un manque de conseils dans le domaine hôtelier et de participer à combler un certain vide de compétences constaté à chaque occasion où on est confronté à une prestation hôtelière d'accueil, de services et toutes autres prestations.

B.A.M Conseil intervient dans les domaines suivants :

- Assistance pendant la pré-ouverture et l'ouverture (recrutement, mise en place des procédures d'exploitation)
- Repositionnement du produit et services
- Démarche qualité et standardisation
- Optimisation du CA et maîtrise des charges
- Des stratégies meilleures de commercialisation
- Ressources humaines : évaluation du staff et sa restructuration, gestion des conflits, formation
- Préservation du patrimoine, conformité aux normes de sécurité

Tél/Fax 0522 48 48 24 - aboumaize@yahoo.fr

CARAVANE MEDICALE LE CLUB ROTARY



Dans le cadre de ses actions caritatives, le Rotary Club Casablanca Palmiers a mis en place une caravane médicale qui s'est arrêtée, pour cette saison, dans la région de Tiflet - Khémisset, et plus précisément

à Tiddass. Un évènement qui a eu lieu dans une école du village.

Cette action avait pour objectif de faire des consultations et de dépister un certain nombre de maladies chez les habitants des régions de Tiddass et de Mâaziz.

En effet, 20 médecins ont fait le déplacement et intervenu sur une population locale de plus de 400 personnes. Ces gens, issus du monde rural, ont été auscultés et traités sur place. Plusieurs spécialités médicales étaient couvertes, dont la pédiatrie, la gynécologie, la rhumatologie, la gastrologie et la traumatologie.

La caravane médicale est le fruit d'une étroite collaboration entre le Rotary Club Casablanca Palmiers et des partenaires qui ont répondu présents à cette manifestation : Ad4you, Alhambra Traiteur, Axa Assistance, Bottu, CTM, Galien ica, Gen Pharma, Groupex, GSI Groupe Slaoui, Gyne Bio, Inter'act Laprophan, Les Eaux Minérales d'Oulmes, Mutipharm, Rahal Traiteur, Romopharma, Sapria.

OUVERTURE GRAND HOTEL VILLA DE FRANCE

A Tanger, un nouveau 5* s'installe dans un palace historique. Le Grand Hôtel Villa de France rouvre ses portes après 22 ans d'absence. L'ancienne chambre de Matisse est devenue un musée. Cet hôtel du XIXe siècle, classé monument historique, vient de rouvrir ses portes après 22 ans de fermeture et un lifting complet. Edifiée en surplomb du Grand Socco avec des vues éblouissantes sur la médina et la baie de Tanger au Maroc, la Villa de France a été immortalisée par Henri Matisse qui y fit plusieurs séjours au début du XXe siècle, signant quelques unes de ses plus belles œuvres dont le fameux tableau «Paysage vu d'une fenêtre». Sa chambre, la n°35, a été transformée en musée.

Rénové dans l'esprit de ses origines, cet établissement 5 étoiles comprend 58 chambres et suites, un restaurant gastronomique de cuisine française avec terrasse, un restaurant pour les petits-déjeuners, un piano-bar et une grande salle plénière de réunions d'une capacité maximale de 300 personnes. Les clients auront accès aux équipements du El Minzah voisin appartenant à la même chaîne, Le Royal Hotels & Resorts, en particulier le El Minzah Wellness Center. Un club de tennis avec quatre courts à cinq minutes de l'hôtel, qui en est propriétaire, est également à disposition.



GLACES

SMOÖY OUVRE A CASABLANCA



C'est le 27 août que la nouvelle enseigne Smoöy a ouvert ses portes à Casablanca. Des yaourts glacés faibles en matières grasses, voici le concept que propose cette franchise qui fabrique ses yaourts, riches en fibre, sans gluten tout en maintenant toutes leurs propriétés nutritives et toutes leurs saveurs.

Smöoy propose une gamme de plusieurs parfums de yaourt glacé et d'autres produits tels que smöothies (milkshakes faits au moment), freezers (granités) et twisters (combinaisons avec des couches de fruits naturels).

Le client a la possibilité de composer et personnaliser son yaourt comme il le désire.

D'autre part l'enseigne dispose d'un département spécifique qui travaille sur l'offre de nouveaux produits en adéquation avec les attentes du consommateur.

347, boulevard Ziraoui - Casablanca

RACHAT

BURGER KING PAR TIM HORSTONS



Burger King s'apprête à racheter Tim Hortons (11,4 milliards de dollars): un géant est né. Une transaction qui fera de la chaîne de fast-food un véritable

géant du secteur, soit le troisième plus grand groupe mondial de restauration rapide derrière McDonald's, Subway et Starbucks.

Burger King compte également sur un certain nombre d'avantages fiscaux ainsi que sur des perspectives de croissance décuplées.

Ce rachat profite également aux cafés canadiens Tim Hortons, qui pourraient voir ici l'occasion de se développer en Europe.

Bulletin d'abonnement

A compléter et envoyer, accompagné du règlement par chèque ou de la copie du virement bancaire, sous enveloppe affranchie à :

COMPAD – BP 20 028 Hay Essalam – CP 20203 Casablanca – MAROC

1 abonnement d'un an :
11 numéros RESAGRO Magazine
+ 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine
+ Code accès abonné www.resagro.com

USA & Canada : 120 \$
Europe : 90 €
Maroc : 250 DH

2 abonnements d'un an :
11 numéros RESAGRO Magazine
+ 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine
+ Code accès abonné www.resagro.com

USA & Canada : 180 \$
Europe : 135 €
Maroc : 375 DH

Veuillez trouver ci – joint mon règlement à l'ordre de RESAGRO par chèque ou virement

1^{er} abonnement :

Société : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____ @ _____
Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____
Pays : _____

2^{ème} abonnement :

Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____ @ _____

Modalité de paiement : chèque ou virement à l'ordre de COMPAD

Compte N° 013 780 01098 000092 001 01 48 MAD

Etranger : Code Swift : BMCI . MA . MC

Tél : (+212) 522 24 95 97 - Fax : (+212) 522 24 02 69 - E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com



RESTAURATION PROFESSIONNELLE BONCOLAC, CREATEUR DE TENDANCES



Boncolac innove encore et toujours en proposant dès le mois d'octobre 2014 les collections « Côté salé » et « Sucrée » aux professionnels de la restauration. La nouvelle gamme « Côté salé »

surfe sur la tendance des pains surprise en revisitant le concept, imaginant le Pain Surprise Cake, ou encore le Pani'Pain d'inspiration boulangère. Les chefs de l'enseigne ont également mis au point des plateaux chic et créatifs aux saveurs actuelles, comme avec l'Ital'Tapas et ses bouchées chaudes. A découvrir également, un assortiment de mini-brochettes graphiques et ludiques, offrant une touche de fraîcheur aux buffets les plus classiques.

Boncolac lance également en octobre deux mini-bases salées à garnir, déclinées en deux recettes : mini-cake aux olives et mini-clafoutis aux herbes.

Côté sucré, et parmi les nombreux desserts proposés par la marque, on retrouve deux produits particulièrement mis en lumière pour la collection automne-hiver : la meringue, grâce à laquelle Boncolac propose une tarte au praliné chocolat meringuée, et le café gourmand. Deux nouvelles mignardises ultra gourmandes ont en effet été imaginées : la mini-part citron et la mini-part chocolat, le tout dans un format inédit.

boncolac.fr

DISTINCTION MEILLEUR HOTEL D'AFFAIRE



L'hôtel du Collectionneur, plus grand 5 étoiles de France, a été élu pour la deuxième année consécutive meilleur hôtel d'affaires français aux World Travel Awards 2014. Il a également été récompensé du titre de meilleur hôtel français de conférences. World Travel Awards est une compétition qui reconnaît, récompense et célèbre l'excellence dans tous les secteurs de l'industrie du voyage et du tourisme avec un jury composé de voyageurs, de journalistes et des professionnels du tourisme.

Créés en 1993, ces awards sont mondialement connus et considérés comme la distinction ultime de qualité. Le Wall street journal les considère comme « les Oscars de l'industrie du voyage ».

hotelducollectionneur.com

COMPAGNIE AERIENNE ETIHAD AIRWAYS PREND EN CHARGE CERTAINS FRAIS DE VISA



Etihad Airways, la compagnie aérienne nationale des Emirats Arabes Unis, prend en charge les frais de visa touriste à destination des Emirats Arabes Unis pour les voyageurs en classe Premium "Diamond" et en classe Business "Pearl" provenant de Casablanca. L'offre est valable du 1er Septembre jusqu'à fin Octobre 2014, pour tous les voyageurs en classe Premium partant vers Abu Dhabi et Dubaï. En plus des visas touristes, Etihad Airways offre également un service Limousine pour les passagers en Classe Premium qui voudraient voyager entre Abu Dhabi et Dubaï.

Moulay Hicham El Kadiri Boutchich, Directeur de Etihad Airways au Maroc, a déclaré: « Etihad Airways s'engage à offrir à ses clients premium les offres les plus innovantes. Cette nouvelle campagne est la dernière d'une série de promotions intéressantes que la compagnie aérienne offre à ses hôtes au Maroc ».

Les voyageurs en Premium peuvent bénéficier de cette promotion en prenant leurs billets d'avion auprès d'Etihad Airways ou à travers les agences de voyages au Maroc à partir du 1er Septembre 2014.

Depuis 2006, Etihad Airways relie quotidiennement Casablanca à Abu Dhabi.

NB: Pour le service des Visas, les passagers peuvent contacter Etihad Airways: 97, Bd Al Massira Al Khadra, Maarif Casablanca, ou en appelant le +212 522 775 000. Conditions et termes applicables.

SALON MONDIAL DU SPA ET DE LA PISCINE



Cet événement réunit les fabricants, leaders d'innovation, et leurs distributeurs/revendeurs, constructeurs installateurs de piscines, de spas, architectes, paysagistes, prescripteurs, collectivités privées et publiques. Avec plus de 600 exposants provenant de 35 pays, et 1167 marques présentes, Piscine Global présente l'offre la plus exhaustive du secteur aux 18 000 visiteurs venus de 90 pays.

Piscine Global a un rôle de leader mondial depuis 2010, c'est le lieu de rencontre du marché de la piscine et du spa, là où se font et se signent les grands deals. L'innovation est au cœur du « savoir-faire Piscine » : une centaine d'innovations techniques ou à bénéfices écologiques, sont lancées à l'occasion du salon. Chacun des produits présentés fait l'objet d'une candidature aux Trophées de l'innovation Top 100 et Pool Eco Attitude, les lauréats recevant un prix le soir de l'ouverture de l'événement.

Du 18 au 21 novembre 2014. Eurexpo - Lyon

SALON LE MAROC INVITÉ D'HONNEUR AU SITHO



Le Maroc sera le pays invité d'honneur de la 11ème édition du Salon Internationale du Tourisme et de l'Hôtellerie de Ouagadougou (SITHO). Ce salon qui se déroulera du 2 au 5 octobre 2014 au sein de la capitale du Burkina Faso sous le thème « Tourisme Interne : Enjeux et Défis » a pour objectifs de favoriser le Networking entre les différents acteurs du secteur touristique et de devenir une référence en terme de salon pour les pays d'Afrique de l'Ouest. En conviant le Maroc, le Burkina aspire à bénéficier des expériences du Maroc compte tenu de sa longue tradition touristique.

Plus d'infos sur : www.sitho.bf

L'eau à la mesure de votre entreprise INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

FILTRATION - MICROFILTRATION
ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
POTABILISATION - NEUTRALISATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC

Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Aïn Sebaa
Casablanca

Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423

E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP



LA BISTRONOMIE : une nouvelle proposition des restaurateurs

La bistronomie est née dans les années 90. Contraction de «bistrot» et «gastronomie», elle s'applique à des tables alliant petits prix, petite équipe, petits locaux et cuisine inventive faite à partir de produits bons et simples, souvent orchestrée par des chefs formés dans les plus grandes maisons.

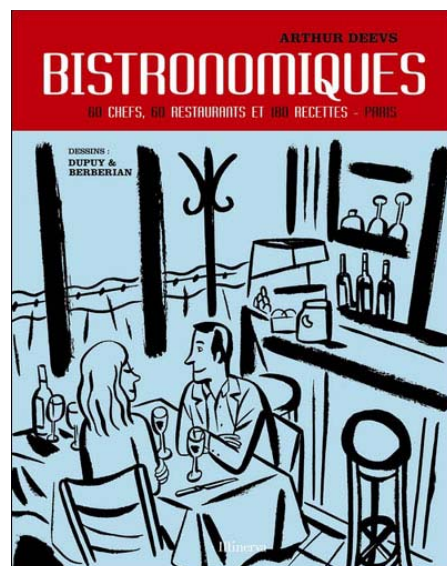
MANGER SAIN SANS SE RUINER

Voilà 20 ans que le mot a été lancé et il a connu une grande popularité en un temps record. De plus en plus, les clients veulent manger sain, mais surtout se faire plaisir, vivre un moment convivial. Ils plébiscitent les produits de qualité, le goût, l'inventivité. Mais ils ne sont pas prêts à saigner leur budget, d'autant moins dans la période actuelle. La bistronomie propose une démocratisation décomplexée de l'art culinaire, un partage généreux d'un savoir-faire jusque-là jalousement gardé par une poignée de privilégiés. Elle dissout le cérémonial gastronomique dans une ambiance chaleureuse de bistrot traditionnel.

CUISINE SINCÈRE ET INVENTIVE

La bistronomie, c'est une cuisine sincère et inventive, composée parfois de produits haut de gamme (truffes, huîtres, homards, ...) et le plus souvent de produits simples et de saison. L'addition se situe entre 25 et 50 euros par personne, vins compris. Mais pas

A la différence des établissements gastronomiques, l'ambiance est plus «cool» et le personnel moins nombreux... Par contre, c'est l'assurance d'avoir une vraie cuisine originale de chef et créative... à prix raisonnable et raisonné.



n'importe quels vins : des vins dont on connaît le propriétaire, ses valeurs, ses méthodes de vinification... La formule fonctionne si bien que tous les grands chefs s'y sont mis. Robuchon, Constant, Savoy ont ouvert la voie. Et concernant la jeune garde, on cite souvent les réussites de Stéphane Jégou (L'Ami Jean) et Thierry Breton (Chez Michel).



DES CLASSIQUES REVISITÉS

La cuisine bistronomique séduit par deux aspects : la saveur de produits de qualité et la réinterprétation des classiques. La célèbre école Ferrandi propose des workshops aux professionnels (3 jours en octobre) pour s'initier à la cuisine bistronomique. Il s'agit de leur faire découvrir cette cuisine de produits de saison et de classiques revisités. Le livre Bistronomiques (édité en 2009), ne propose pas seulement une présentation minutieuse de 60 restaurants et leur chef; mais chacun y expose 3 de ses recettes fétiches, des assemblages parfois aussi surprenants que sardine-banane-cornichons ! La bistronomie réinvente jusqu'aux rituels de dégustation, avec le développement des planches, salées ou sucrées à l'instar du café ou du verre gourmand. Des formats dont le succès repose sur le choix des produits et la délicatesse de leur association.

Remerciement aux vins du Rhône et à Planète Rhône



UNE FORMATION CHEZ ALAIN DUCASSE

Durée: 4 jours - 32 heures

Lieu: Argenteuil à côté de Paris

Prix: 1.920 euros H.T.

Dates des sessions: 15 Sep 2014 - 18 Sep 2014 et 17 Nov 2014 - 20 Nov 2014

Objectifs

- Diversifier les prestations quotidiennes (ardoise, menus, cartes, événements) en proposant une carte contemporaine.
- Optimiser la qualité, la productivité et le rendement de l'offre grâce à des méthodes spécifiques aux structures bistros de 60 à 120 couverts.

Contenu

- Recettes des cartes des bistros parisiens d'Alain Ducasse "Aux Lyonnais" et "Benoit". Le premier jour est dédié à la réalisation d'un brunch (salé), le deuxième jour aux petits-déjeuners (pièces salées et sucrées).
- Découverte de l'identité des concepts bistronomiques d'Alain Ducasse - Élaboration - Mise en place - Cuisson - Régénération - Dressage - Envoi.



Recettes à titre d'exemple

- Quenelles de brochet, écrevisses Nantua
- Tablier de sapeur, sauce gribiche
- Fin bouillon de châtaignes à la poule faisane

Public concerné : Du chef de cuisine au commis de cuisine. Tout public maîtrisant les bases techniques de la cuisine
Niveau d'expérience : Expériences et connaissances culinaires requises.

Organisation

- Effectif maximum : 10/12 personnes.
- Lieu de formation : Centre de Formation d'Alain Ducasse à Argenteuil.
- Horaires : de 9h à 17h.
- Présence obligatoire le matin à 8h30 autour d'un café d'accueil.
- Une tenue professionnelle est obligatoire : veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité. Les tabliers,

La bistronomie ne concerne pas que les grands chefs reconnus. Il s'agit aussi d'une volonté de servir des produits de qualité à une clientèle plus vaste, moins élitiste. Si le décor peut sembler moins ambitieux, il en va différemment pour le contenu de l'assiette! Cela permet donc d'offrir au client une expérience gastronomique à un prix d'ami. Et c'est justement là que le plaisir est immense!



torchons et couteaux seront mis à votre disposition.

- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place.

- Appareil photo autorisé.

Méthodes pédagogiques

- Exposé des divers apports théoriques essentiels.

- Séquence de démonstration par le chef et mise en application pratique par les participants.

- Interaction permanente entre le chef et les stagiaires.

Appréciation de résultat : Une attestation de stage nominative est remise à chaque participant en fin de session.

Support de cours : Les documents pédagogiques et les fiches techniques sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

Encadrement pédagogique : Comité pédagogique du Centre de Formation d'Alain Ducasse.

Inscription sur centreformation-alainducasse.com

Le mot bistronomie est apparu pour la première fois sous la plume de Sébastien Demorand, alors chroniqueur culinaire pour le magazine Zurban. Ce terme marque la contraction de « bistrot » et « gastronomie ». Cette invention lui fut inspirée par l'idée originale du Chef Yves Camdeborde: utiliser son restaurant en version bistrot à midi, et gastronomique le soir.



LES 50 MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE!

Comme chaque année, la très influente revue britannique Restaurant propose son classement 2014 des meilleures tables de la planète.

Ce palmarès est composé grâce aux votes de neuf cents experts internationaux, chefs ou critiques gastronomiques répartis dans 26 régions du monde. Chaque membre vote pour sept restaurants, dont au moins trois à l'étranger, dans lesquels ils doivent avoir mangé dans les dix-huit mois précédents. Ils les classent ensuite par ordre de préférence.

Voici les cinquante restaurants cités par Restaurant en 2014.

C'est le restaurant danois Noma qui y retrouve la première place du podium, perdue l'année dernière au profit du El Celler de Can Roca - Gérone, en Espagne, rétrogradé aujourd'hui à la deuxième place.

1. Noma - Copenhague, Danemark
2. El Celler de Can Roca - Gérone, Espagne
3. Osteria Francescana - Modène, Italie
4. Eleven Madison Park - New York, Etats-Unis
5. Dinner by Heston Blumenthal - Londres, Royaume-Uni
6. Mugaritz - Saint-Sébastien, Espagne
7. D.O.M. - Sao Paulo, Brésil
8. Arzak - Saint-Sébastien, Espagne

Le règlement qui préside à l'élaboration du palmarès est censé garantir l'impartialité des choix, mais il est très critiqué en France... Peut être parce qu'il n'y a que 5 restaurant français à l'honneur et aucune table française dans les 10 premiers!

Noma



Aucun restaurant marocain dans ce palmarès... Mais peut-être qu'aucun juge n'est venu dîner chez nous!!! Notre gastronomie mériterait pourtant qu'on s'y attarde!

9. Alinea - Chicago, Etats-Unis
10. The Ledbury - Londres, Royaume-Uni
11. Mirazur - Menton, France
12. Vendôme - Bergisch Gladbach, Allemagne
13. Nahm - Bangkok, Thaïlande
14. Narisawa - Tokyo, Japon
15. Central - Lima, Pérou
16. Steirereck - Vienne, Autriche
17. Gaggan - Bangkok, Thaïlande
18. Astrid y Gaston - Lima, Pérou
19. Fäviken - Järpen, Suède
20. Pujol - Mexico City, Mexique
21. Le Bernardin - New York, Etats-Unis
22. Vila Joya - Albufeira, Portugal
23. Restaurant Frantzén - Stockholm, Suède
24. Amber - Hongkong, Chine
25. L'Arpège - Paris, France
26. Azurmendi - Larrabetzu, Espagne
27. Le Chateaubriand - Paris, France
28. Aqua - Wolfsburg, Allemagne
29. De Librije - Zwolle, Pays-Bas
30. Per Se - New York, Etats-Unis
31. L'Atelier Saint-Germain - Paris, France
32. Attica - Melbourne, Australie
33. Nihonryori RyuGin - Tokyo, Japon
34. Asador Etxebarri - Atxondo, Espagne
35. Martin Berasategui - Lasarte-Oria, Espagne
36. Maní - Sao Paulo, Brésil
37. Restaurant Andre - Singapour
38. L'Astrance - Paris, France
39. Piazza Duomo - Alba, Italie
40. Daniel - New York, Etats-Unis
41. Quique Dacosta - Denia, Espagne
42. Geranium - Copenhague, Danemark
43. Schloss Schauenstein - Fürstentum, Suisse
44. French Laundry - Yountville, Etats-Unis
45. Hof Van Cleve - Kruishoutem, Belgique
46. Le Calandre - Rubano, Italie
47. The Fat Duck - Bray, Royaume-Uni
48. The Test Kitchen - Cape Town, Afrique du Sud
49. Coi - San Francisco, Etats-Unis
50. Waku Ghin - Singapour

El Celler De Can Roca



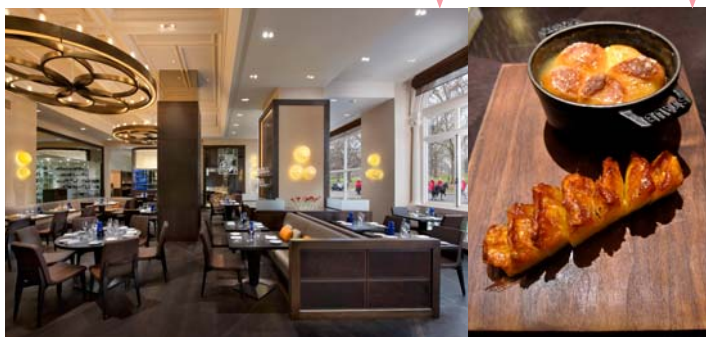
Eleven Madison Park



Osteria Francescan



Heston Blumenthal



L'Espagne et les États-Unis sont les pays les mieux représentés, avec sept tables dans le palmarès, mais ce sont les espagnols qui remportent le match avec trois adresses classées dans le top 10 (contre deux pour les Américains).



LE MEDINA ESSAOUIRA THALASSA SEA & SPA

Par Dominique Pereda



A peine franchie la haute porte de ses remparts pourpres, le voyageur s'imprègne de l'histoire de l'hôtel Médina Essaouira Thalassa Sea & Spa et commence à faire de son séjour une expérience. Ainsi, l'aménagement des espaces, décoration intérieure, identité olfactive, tout se veut en cohérence avec l'histoire et l'identité de cette adresse insolite.

LE CHARME ET L'AUTENTICITÉ D'UNE ADRESSE MÉMORABLE

Situé à quelques pas de la porte Bab Sbaa, l'une des 5 portes historiques de la célèbre Médina d'Essaouira inscrite depuis 2001 au Patrimoine mondial de l'UNESCO, faisant face à l'océan Atlantique, le MGallery Le Médina Essaouira Thalassa sea & spa offre un Mémorable voyage signé MGallery. Alliant authenticité et charme, cet hôtel 5 étoiles, inauguré en 2000, est aussi la référence bien-être de la ville grâce à l'expertise de la marque Thalassa sea & spa. Imprégné de l'histoire de la cité qui l'a



UN DESIGN SIGNÉ PAR LES MEILLEURS ARTISANS SOUSIRIS

Mur de couleur pourpre du murex d'Essaouira; mobilier en bois de thuya, arbre emblématique de la Région ou lanterne en fer forgé; Classique et résolument traditionnel, l'aménagement et la décoration plongent le voyageur dès son arrivée dans l'atmosphère d'Essaouira, la Belle Dessinée.

L'esprit du MGallery Le Medina Thalassa sea & spa est donc l'alchimie réussie entre l'authenticité, la tradition, la convivialité et la sérénité.

vu naître, le Médina Essaouira Thalassa sea & spa est un hôtel haut de gamme atypique proposant à ses convives une expérience unique. Avec son architecture singulière inspirée à la fois du Riad marocain et de l'ellipse maritime, l'hôtel allie avec une élégante harmonie les matières traditionnelles et l'artisanat local; des murs de couleur rouge pourpre, colorant rouge vif découvert par les romains qui donna son nom aux îles Purpuraires faisant face à l'hôtel; un patio central et une piscine extérieure, véritable cocon d'eau et de verdure à ciel ouvert rythment quant à eux la journée des hôtes.



DES LIEUX DE VIE CHALEUREUX

Espace essentiel de l'hôtel, le « Living Room » se veut à la fois un lieu de rencontre et d'intimité, de calme et de partage. C'est ainsi que le Medina Thalassa sea & spa en a fait le cœur de la Maison pour que les hôtes puissent s'y détendre en lisant un livre de la bibliothèque ou en buvant un thé du bar La Scala.



UN LIEU DE CONFORT UNIQUE

Les chambres se déclinent sous 3 formes: chambre standard, chambre supérieure et Suites. Literie de grande qualité, produits d'accueil à l'huile d'argan dans la salle de bain, terrasse ou balcon aménagés, les chambres et Suites sont des espaces de détente dédié au repos et au bien-être. L'hôte y découvre ainsi les plaisirs de la grasse matinée et des copieux petit-déjeuners qu'il peut savourer au lit.

DES CHAMBRES ET SUITES DE CARACTERE

Le Medina Thalassa sea & spa abrite 117 chambres et suites. Mémorables par leur atmosphère et leur décor atypique,

elles reflètent la personnalité de l'hôtel prolongeant ainsi l'expérience des voyageurs. Spacieuses, cosy et boisées dans une décoration traditionnelle, chacune sont baignées de lumière naturelle et équipées des toutes dernières technologies pour garantir un confort et une détente absolus.

LES SUITES : DES INTERIEURS CHARGES DE PERSONNALITE

Vivre l'histoire d'Essaouira autrement: c'est ce que proposeront bientôt les Suites du Medina Essaouira Thalassa sea & spa. Chacune rendra hommage à des célébrités qui ont marqué l'histoire de la ville : Orson Welles ou encore Jimmy Hendrix, chaque élément de décor sera pensé pour faire revivre aux hôtes les personnalités de ces artistes passés.

A LA DECOUVERTE DE NOUVELLES SAVEURS

Le Médina Essaouira Thalassa sea & spa conçoit chaque moment de restauration comme une expérience de découverte culinaire et d'échange. Dans ses 3 restaurants et ses 2 bars, la restauration se fait l'écho du patrimoine gastronomique de la Région. Secrets de préparation, origine des produits, techniques de dégustation, adresses de producteurs régionaux sont ainsi partagés entre collaborateurs et hôtes.

« Le Côté Plage », restaurant emblématique de la ville, offre une vue panoramique sur la plage. La carte aux saveurs méditerranéennes est largement



inspirée des poissons et crustacés locaux livrés tous les jours par le sage pêcheur Haj Souleiman. Une pause déjeuner ou un dîner idéal pour les amoureux de poissons et crustacés.

« Le Dar Dada »: c'est dans un décor





intime et purement local, que les 2 maitresses de maison Dada Hassania et Keltoum, vous proposent une cuisine marocaine traditionnelle pour faire goûter et partager toutes les subtilités de cette gastronomie typique aussi riche que créative.

« L'Arganier » offre 2 concepts. Au petit-déjeuner son buffet international régale les gourmands en leur offrant un voyage



autours des cuisines du monde dans une atmosphère conviviale et chaleureuse. Le soir, le restaurant se pare d'élégance pour une carte créative fusion pour les palais les plus gourmets.

« La Scala », au coeur du Living Room, coeur de la Maison, est le rendez-vous pour un tea ou coffee time à n'importe quelle heure de la journée.

« Le Mogador's Club » est le lieu pour se retrouver seul, en couple ou entre amis. Dans une ambiance élégante et feutrée et sur les notes des grands classiques des années 70 en hommage aux artistes hippies qui ont fait la réputation d'Essaouira la bien dessinée, le bar anglais offre un large choix de cigares, vins, whiskeys et cognacs sur les conseils



du sommelier.

L'INSTITUT THALASSA SEA & SPA



Seule adresse de thalassothérapie dans la ville des Alizés, l'institut Thalassa sea & spa accueille ses hôtes dans une atmosphère douce et tonique. Le choix entre les bienfaits de l'eau de mer et les secrets de la beauté orientale offre la possibilité de mille et une sensations de bien-être.

Réinventant la thalassothérapie, le Médina Essaouira Thalassa sea & spa apporte du sensoriel au thérapeutique, de l'empathie à l'expertise et de

l'innovation technologique et scientifique au savoir-faire. Proposant une vision authentique et naturelle du bien-être, le spa met en valeur des produits locaux comme l'huile d'argan, le savon noir, le ghassoul ou l'argile blanche ainsi que les soins traditionnels marocains comme le hammam et le gommage. Les produits Aquascience allient de façon unique les vertus de l'eau de source marine, issue des profondeurs de la mer, aux bénéfices reconnus des algues et oligo-éléments pour une anti-oxydation et une régénération des cellules optimales. Ainsi grâce aux éléments actifs marins de l'océan et aux bienfaits des soins traditionnels, la peau est nettoyée, tonifiée, hydratée et rafraîchie. Une bulle de relaxation pour pleinement ressentir ce que le mot bien-être signifie.



Avenue Mohamed V - Essaouira
Tel: (+212)0525072526
E-mail: h2967@accor.com

L.A. FUEL ENERGY : le coup de boost immédiat

Inspiré par le dynamisme de la ville de Los Angeles, de ses célébrités et des fêtes sans fin, L.A.Fuel a été créée en 2005. 4 ans plus tard, naît l'Energy-Gum, une version grand public du gum à base de caféine utilisé par les forces armées américaines. 2012 et 2013 sont les années du développement généralisé de cette marque mondiale commercialisée dans plus de 30 pays.

L.A.Fuel International, entreprise dont le siège est basé au sein de l'union européenne, à Prague, a reçu des autorités sanitaires nationale de la République Tchèque un avis favorable pour la mise sur le marché européen de son produit «L.A.Fuel Energy Gum». Il est donc conforme aux lois européennes en vigueur. En Mai 2012, les autorités sanitaires marocaines ont émis un avis favorable quant à la consommation de ce produit et sa mise sur le marché marocain.

Chez L.A.Fuel, la philosophie d'entreprise est simple : consacrer son talent, son énergie et sa technologie pour créer de meilleurs produits pour les consommateurs. C'est ainsi que L.A.Fuel Energy Gum est sans Sucre, sans Aspartame, sans Conservateur et sans Gélatine. C'est aussi le premier Gum contenant un Antioxydant Naturel : la Vitamine E. Il ne contient pas d'Antioxydants tels que : E320 et E321, synthétiques et potentiellement nocifs pour la santé. L.A.Fuel Energy-Gum est donc un stimulant 100% Naturel ! Il est composé des ingrédients principaux suivants :

- La Caféine : Stimulant naturel que vous pouvez retrouver dans le café ou le thé, elle contribue à lutter contre la fatigue, à améliorer la vigilance et la concentration.
- La Taurine : Naturellement présente et synthétisée par le corps humain, elle a été identifiée comme étant un



neurotransmetteur. Elle intervient également dans les fonctions cardiaques et musculaires notamment en renforçant la contractilité cardiaque. La Taurine a un effet de désintoxication durant les efforts physiques importants, elle est également impliquée dans le mécanisme de digestion des lipides. L.A.Fuel Energy-Gum contient 25 mg de taurine/Gum soit 1/40 de ce que contient une boisson énergétique.

- Le Xylitol : Il a été reconnu comme favorisant la santé bucco-dentaire. Il permet de rendre les dents blanches et combattre les caries.

Les effets de ce gum, au fort goût de menthe fraîche, sont sans pareil. L'absorption sublinguale libère l'énergie plus rapidement qu'à travers la digestion classique. L'effet énergisant de L.A.fuel est effectif dans les 10min qui suivent la prise (un café ou une boisson énergétique, peut prendre plus de 45min). Grâce à l'absence de sucre et la présence du Xylitol, L.A.Fuel Energy-Gum favorise l'hygiène buccodentaire. Et enfin, L.A.Fuel Energy-Gum est un stimulant naturel qui lutte contre la fatigue, le stress, améliore la mémoire et favorise la concentration avec un

goût unique.

MAIS QUI UTILISE L.A.FUEL SUPREME ENERGY GUM ?

Destiné à chaque personne désirant un boost d'énergie immédiat, L.A.FUEL Energy Gum est utilisée entre autre par :

- Les étudiants pendant les révisions : elle permet de rester éveillé
- Ceux qui veulent faire la fête : et ce jusqu'au bout de la nuit.
- Les athlètes : elle améliore leurs performances.
- Les conducteurs professionnels ou occasionnels : elle empêche de s'endormir au volant.
- Les actifs pendant le travail et avant les réunions importantes : elle permet de rester concentrer toute la journée.
- Et tous ceux qui se sentent fatigués : elle permet de se rebooster.

Alors, besoin d'une arme contre les coups de barre ? Besoin de rester alerte et de garder une longueur d'avance dans toutes les circonstances ?

L.A.Fuel Supreme Energy Gum est le produit idéal.

L.A.FUEL Energy Gum est disponible
en pharmacies et stations-service.

TRANSFARO

Transit & Transport International



ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



NOS ÉQUIPES, s'efforcent d'offrir des tarifs compétitifs et des solutions pour nos clients réputés à travers le monde.



Nous vous livrons les plus hauts niveaux de rapidité, d'efficacité et de fiabilité.



www.transfaro.com

Email : transfaro@transfaro.com

Tel : +(212) 522 98 08 33 +(212) 522 98 73 34 Fax : +(212) 522 23 33 79 +(212) 522 98 53 36

Le nouveau vin du nouveau Maroc

NÉ ET
ÉLEVÉ
AU MAROC
À L'AISE
PARTOUT
ROUGE
BLANC
ROSÉ
GRIS
ENVOUTANT
AMPLE INTENSE
CHALEUREUX TERRE
ÉLÉGANT GÉNÉREUX
SOUPLE ORIGINAL
PRESTIGE ÉCLATANT
FESTIF  FIN
PARTAGE DÉLICAT
ÉQUILIBRÉ MEKNÈS
EXPRESSIF SINCÈRE
CARACTÈRE

VOLUBILIA

Une Histoire ...

AGRÉABLE CONVIVIAL
SOBRE HARMONIEUX
AUTHENTIQUE